

Kitnikez (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** dunja
- **750 g** šecera
- **1** limun - sok
- **80** goraha
- **mal**o vode

Priprema

Dunje dobro oprati cetkicom, iseci na kockice. Odstraniti im samo semenke, ne ljuštiti ih. Staviti ih u šerpu i naliti vode tek 1-2 cm, i staviti na vatru da se dinstaju. Kad omekšaju, a voda uvri, ispasirati ih. Smesu vratiti opet na ringlu, pa kad pocne da vri, dodati joj limunov sok i šecer. Kuvati smesu da se dobro zgusne, da varjaca ostavlja vidljivi trag kad se njome povuce... Negde na pola kuvanja dodati grubo seckane orahe. Skuvanu smesu razliti u kalupice po želji ili pleh, šta imate. Prethodno ih nakvasiti, a ako se koriste silikonske modle, nema potrebe... Ostaviti kitnikez da se stegne, a onda ga istresti iz kalupa. Poželjno je da se ostavi par dana da se prosuši na vazduhu...

Savet