

Slatko od dunja (7)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** očišćenih i iseckanih dunja
- **2 kg** šecera
- **500 ml** vode

Priprema

Oprane i očišćene dunje iseckati na kockice. Preliti ih provrelom vodom i ostaviti u njoj da odstoje desetak minuta. U šerpu sipati šecer i vodu i staviti da provri i ostaviti da vri 5 minuta. Dodati oceene dunje i kada provri smanjiti temperaturu i kuvati slatko ne mešajući već povremeno samo protresti šerpu i skidati penu. Kuvati dvadesetak minuta. Skloniti sa vatre i prekriti šerpu mokrom krpom. Ostaviti tako da prenoci i ujutru sipati u tegle. Po želji možete dodati orahe.

Savet