

Kitnikez - Sir od dunja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** dunja
- **1 kg** šecera
- **1 l** vode

Priprema

Dunje oprati i ne ljustiti, (može i ne mora) da se oljušti. Ocistiti od semena i prepoloviti na polutke. Narendati dunje na krupno rende pa staviti u šerpu sa vodom da se kuvaju. Kada ispari sva voda iz šerpe dodati šecer i nastaviti kuvanje oko 90 minuta na umerenoj temperaturi dok se smesa ne zgusne.

Tokom kuvanja povremeno pomešati varjacom kako smesa ne bi zagorela.

Kada se povuce po dnu šerpe i na njemu ostane trag od varjace kitnikez je gotov.

Sipati kitnikez u silikonske ili neke druge modle koje su predhodno samo pokvašene sa vodom. Ostaviti preko noci i sutra dan ih izvaditi iz modlica.

Savet