

Sir od dunja (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**dunja
- **600 g**šecera
- **1/2**limuna - sok
- **200 ml**vode

Priprema

Jedan fini stari recept. Uvek radim sa manjim kolicinama, brzo bude gotovo i ne umorim se: Oprati dunje, ocistiti sredinu koja je tvr?a i koštice, iseckati, kora ostaje, seckajte na sitnije komade, brže bude gotovo, staviti u šerpu, ja sam koristila teflon šerpu i preliti sa vodom i sokom od limuna. Kad sva voda ispari kivanjem, do tada ce se i dunje skuvati. Izmiksala štapnim mikserom, dodala šecer i mešala, mešala, mešala na laganoj vatri. Kad je smesa cvrsta gotovoooo. Premazala sam silikonske modle sa malo ulja, stavljala smesu, pritisnula i ostavila da se ohladi. Izvadila iz kalupa, stavila na drvenu dasku da se suši i to je to. :) Po želji uvaljajte u šecer, orase, kokos.....

Kad voda ispari i dunje su gotove.

Izmisati u pire.

Dugo mešati pazeci da ne zagori, na laganoj vatri.

Kalup malo premazati sa uljem i puniti smesom. Ostaviti da se dobro ohladi u kalupu, najbolje preko noci.

Malo odvojiti prstom i lagano izvaditi.

Staviti na drvenu dasku i ostaviti da se suše.

i nemojte sve pojesti. :) :)

Ovo je druga tura, sve isto samo sam na kraju stavila seckane orase, bademe, lešnike, malo semenki bundeve i malo susama. Oblikovala kuglice. I one mogu dugo da stoje, ako ih ne pojedete. :)

Savet