

## **Sir od dunja (2)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgdunja**
- **600 gšecera**
- **1/2limuna - sok**
- **200 mlvode**

### **Priprema**

Jedan fini stari recept. Uvek radim sa manjim kolicinama, brzo bude gotovo i ne umorim se: Oprati dunje, ocistiti sredinu koja je tvra i koštice, iseckati, kora ostaje, seckajte na sitnije komade, brže bude gotovo, staviti u šerpu, ja sam koristila teflon šerpu i prelitи sa vodom i sokom od limuna. Kad sva voda ispari kuvanjem, do tada ce se i dunje skuvati. Izmiksala štapnim mikserom, dodala šefer 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 uvaljavajte u šefer, 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**