

Slatko od dunja sa orasima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišćenih dunja
- **1 kg**šecera
- **300 ml**vode
- jezgro oraha

Priprema

Zrele dunje oprati, ocistiti, oljuštiti, izmeriti i iseci na kockice. Spustati ih u hladhu vodu da ne potamne.

Skuvati gust sirup od šecera i vode (kuvati oko 10 minuta). Vaditi kockice dunja iz vode i spustati ih u skuvan sirup pa kuvati dalje. Slatko je gotovo kad kašiku sirupa stavite na tacnu, ohladite, vrhom kašike napravite liniju, a linija ostaje.

Pred kraj kuvanja dodati orahe (kolicina po ukusu). Skloniti sa ringle i pokriti mokrom cistom platnenom salvetom. Ostaviti da odstoji 10-15 sati na sobnoj temperaturi.

Žiste i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti je na 100 C. Posle pola sata izvaditi tegle, ostaviti ih da se skroz ohlade. Sipati slatko i dobro zatvoriti.

Savet

Ja sam kuvala od 2 kg ociscenih dunja.