

Kitnikes (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** dunja
- **1,2 kg** šecera
- **1** limun (sok)
- **400 ml** vode

Priprema

Oprati dunje, ocistiti semenke i iseci na manje komade, ne ljuštiti. Staviti u šerpu, preliteri vodom i sokom od limuna i kuvati. Kad sva voda ispari kuvanjem, dunje ce omekšati. Izmiksati ih štapićnim mikserom, dodati šecer, vratiti na ringlu i na umerenoj temperaturi mesati da se smesa dobro zgusne.

Sipati u modle ili u pleh i ostaviti da se štegne. Izvaditi iz pleha, iseci na manje komade i ostaviti da se prosuši. Uživati u ukusu.

Savet