

Sir od dunja



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg dunja
- 1 kg šecera
- sok od 2 limuna
- nekoliko karanfilica
- seckani orah
- nekoliko lista lovora

Priprema

1 kg dunja oprati i ocistiti, ali ih ne guliti, pa zajedno sa korom skuvati u malo vode, zatim dunje propasirati i u propasirane dunje dodati 1 kg šecera i kuvati na laganoj vatri oko 1 sat, pred kraj dodati sok od 2 limuna.

Na dno kalupcica za kolace staviti naseckane orahe i kašikom staviti gotove dunje, ohladiti, odnosno to se suši na vazduhu.

Sutradan izvaditi dunje iz kalupa, pa zabosti po jedan karanfilic.

Složiti u tepsiju i okolo dunja staviti nekoliko lista lovora.