

Kitnikez (Sir od dunja)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450** gocišćenih ali neoljuštenih dunja
- **600 ml** vode
- **450 g** kristal šecera
- **1/2** limuna sok
- **2 kašikesoka** od aronije samo radi boje
- **80** grucno seckanih oraha

Priprema

Dunje iseckati na sitne kockice, staviti u širu šerpu i preliti vodom da ogrezne. Kuvati na tihoj vatri dok dunje ne omekšaju cca 30 minuta.

Kada su dunje sasvim mekane, treba ih ocediti od vode nad posudom (da nam ostane tekucina od kuvanja dunja) i propasirati blenderom ili štapnim mikserom da se dobije glatka kaša. Za pripremu je najbolje koristiti širu plitku šerpu jer se tada dunje brže ukuvaju.

U širu šerpu u kojoj su se kuvale dunje staviti šecer, sok od limuna, sok od aronije (nije obavezno) i sok dobiven kuvanjem dunja (ne sve nego cca 150 ml) tek da šecer ogrezne, te kuvati još 10 minuta da bi se dobila masa kao za slatko (sa varjace ušpinovan šecer pada u gustim kapima), pa u njega dodati kašu od dunja uz konstantno mešanje dok se masa ne sjedini.

Kuvati na tihoj vatri uz povremeno mešanje oko 20 minuta, dodati seckane orahe pa kuvati još 10 minuta, dok se kaša ne ugusti i ne pocne ostajati jasan trag za varjacom kad proete po dnu šerpe.

Po želji možete prilikom kuvanja dodati i iseckan štapic vanile, usitnjenu koru cimeta ili karanfilic. Kalup u koji ce te preruciti ukuvan kitnikez treba cetkicom premazati sa uljem ili ga ovlažiti.

Ja sam kalup premazala uljem. Kašicicom rasporediti kitnikez u kalup (ja sam u svaki kalup stavila 3 kašicice smese) i izravnati površinu koliko je god to moguće.

Kitnikez treba da stoji u kalupu barem preko noci, a može i 1 do 2 dana na hladnom i suvom mjestu da se dodatno prosuši i stegne.

Kada se ohladi i stegne, oprezno malim špicastim nožem osloboditi stranice i lagano podici i izvaditi ga iz kalupa.

Kitnikez ostaviti u kutiji pokrivenog papirom, da se prosuši a u kutiju staviti suvi list lovora koji ce dati poseban okus. Ovako pripremljen kitnikez može dugo da stoji.

Savet

Od poznanice sam dobila 300 g oišenih dunja i odmah mi je na pamet pao kitnikez. Davno, kada sam bila dete, seam se da je mama pravila kitnikez. Nažalost nemam njn recept pa sam malo proguglala i naišla na mnogo recepata za pravljenje kitnikeza. Kod nekih recepata mi se svideo jedan deo poetnih priprema, kod drugih drugi deo u pripremi i na kraju sam napravila svoju kombinaciju i bila sam veoma zadovoljna svojim prvim kitnikezom. Prvi puta sam radila od 300 g oišenih dunja. Kada sam od poznanice dobila još celih dunja odluila sam da pravim kitnikez od vee koliine da mi bude malo viši. veliki problem je kod dunja da iako izvana izgledaju zdravo mnogo puta su trulave iznutra i dosta otpadaka tako da nemam meru kolika je potrebna koliina celih dunja pre išenja.