

Kitnikes



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg dunja, iseci na 4 kriške i izvaditi srce
- 2 cela karanfilica
- 3 najkvirca
- 1 štapic cimeta
- 1,25 kg šecera
- 3 kašike višnjevace
- 6 kašika šecera

Priprema

Dunje staviti u posudu i preliter hladnom vodom. Karanfilice, najkvirc i cimet vezati u mislin ili drugi porozan materijal i staviti u vodu. Na tihoj vatri kuvati i kada pocne da vri, pokriti posudu i ostaviti 45 minuta da se kuva. Skloniti sa štednjaka i ostaviti pokriveno preko noci.

Sledeceg dana ocediti dunje, a zacine odbaciti (voda se može servirati kao napitak ili za kuvanje drugog voca). Dunje izmiksirati tako da se dobije pire. Izmeriti pire i dodati isto toliko šecera. Slatki pire staviti u posudu i kuvati, uz neprestano mešanje, na tihoj vatri dok se smesa ne odvoji od posude. Skinuti sa štednjaka i dodati višnjevacu.

Dva pleha za rolat isprati vodom i u njih sipati smesu od dunja. Staviti ih u pecnicu na najnižoj temperaturi (nije potrebno prethodno zagrejavati). Ostaviti što je moguće duže da se suše, najmanje 5 sati.

Izvaditi iz pecnice i seci na kvadrate. Uvaljati ih u šecer. Servirati ih na papirnim tacnama.