

Slatko od dunja (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** dunja
- **1 kg** šecera
- **2-3** šake oraha (polutke)

Priprema

Dunje poreati u šerpu, naliti hladnom vodom i staviti na jaku vatru, da "prebace" samo jedan kljuc. Kada se dunje prohlade, oljuštiti ih i iseci na komade. U drugu šerpu staviti šecer i 1-2 čaše tecnosti u kojoj su se dunje kuvale. Kada provri dodati očišćene i iseckane dunje i kuvati na jakoj vatri. Slatko ne treba mešati tokom kuvanja, dovoljno je samo povremeno protresti šerpu. Kada se slatko dobro ukuva, skinuti penu, dodati polovine oraha i prekriti šerpu mokrom krpom i ostaviti da prenoci. Slatko je kuvano kada sok sa varjace kaplje u gustim kapljama. Sutadan slatko sipati u tegle i povezati celofanom. U slatko se mogu dodati i polovine oraha.

Savet