

Slatko od dunja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišćenih dunja
- **1,25 kg**šecera
- **400 ml**vode
- **1**limun

Priprema

Zrele dunje oprati, ocistiti, oljuštiti i iseci na kockice. Spustati u hladhu vodu da ne potamne.

Skuvati gust sirup od šecera i vode. Vaditi kockice dunja iz vode i spustati ih u skuvan sirup pa kuvati dalje. Slatko je gotovo kad kašiku sirupa stavite na tacnu, vrhom kašike napravite liniju, a linija ostaje.

Limun iseci na kolutove i oljuštiti. Dodati ga pred kraj kuvanja. Skloniti sa ringle, skinuti penu i pokriti mokrom cistom krpom. Ostaviti da odstoji 10-15 sati pa sipati u suve i ciste tegle. Uzivajte u ukusu!

Savet

Za 1 kg oišenih potrebno je oko 1,7 kg dunja.