

Salama od dunja

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg dunja
- 750 g šecera
- 200 g badema
- malo ruma

Priprema

Kilogram zrelih dunja obariti. Mekane dunje ocediti od vode, pa ih izrendati. Na 1 kg neoljuštenih dunja staviti 750 g šecera. Šecer preliti sa malo vode i ušpinovati. Dodati izrendane dunje i, stalno mešajuci, kuvati dok ne pocnu da se odvajaju od šerpe. Dodati ruma. Obariti i oljuštiti 200 g badema i iseci ih po dužini. Masu od dunja izmešati sa badenom. Posuti dasku za mešenje šecerom i pripremljenu masu oblikovati u obliku salame. Dobro uvaljati u šecer i ostaviti da se suši.