Domace slatko od dunja



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**dunja
- **1 kg**šecera
- **250 ml**vode

Ostalo:

- **1 kašika**limuntusa
- **1 l**vode

Priprema

Pripremiti sud sa 1l vode i 1 kašika limontusa. Dunje oprtati, zatim oljuštiti i odmah potopiti u vodu sa limuntusom da ne bi oksidisale i potamnele.

U šerpi za kuvanje slatka staviti 1 kg šecera i 250 ml vode, skuvati sirup.

Kada sirup postane gust, nad njim odmah rendetom rendati dunje. Šerpu sa rendanom dunjom povremeno protresti da bi se dunje potopile u sirupu. Slatko od dunja kuvati na jacoj vatri do željene gustine. Slatko kuvati oko 30 minuta. Zatim na kraju šerpu lagano protresti, kašikom pokupiti penu. Skloniti sa vatre šerpu sa slatkom, pamucnu krpu nakvasiti i pokriti vruce slatko od dunja.

Šerpu sa slatkom pokrivenom sa krpom ostaviti da se sasvim ohladi. U ciste sterilisane tegle sipati slatko od

dunja Tegle zatvoriti hermetickim poklopcem i ostaviti na hladnom do posluženja.

Savet

Najlepše je slatko od dunja kuvati od 1 kg dunja, zato što je lepše svetlije boje. Dunje odmah rendarti nad uzavrelim sirupom, samo tako slatko e biti nežno žute boje i ukusnije. U slatko dodati oišene orahe, ja nisam ali u drugoj turi dodau orahe. PRIJATNO!