



KOTONJATA

- 4 kila dunja
- oko 2 kilograma šećera
- 10 - 12 iscijeđenih limuna

Dunje očistiti i oprati, ne guliti im kožu. Izrezati na komadiće i staviti u lonac za kuhanje s malo vode (da prekrije dno). Kuhati na laganoj vatri dok ne omekšaju. Povremeno promiješati.

Pustiti da se malo ohladi i izmiksati ih štapnim mikserom.

Masu staviti kuhati, dodati šećer i sok od limuna i kuhati dok se masa ne počne odvajati od kuhače. Moje kuhanje je ovaj put trajalo oko 3 sata. U starinske kalupe sam stavila malo vode i ulila smjesu. Koristila sam i metalne oblike za Božićne kolače, jer volim kotonjatu pokloniti dragim ljudima za Božić.

Držala sam u kalupima 3 dana, istresla ih na listove lovora i spremila u plastične kutijice. Osim lovora, možete staviti na listove limuna.

MARMELADA OD DUNJA

Od dunja koje su mi ostale odlučila sam napraviti mermeladu.

- 2 kg skuhanih dunja i štapnim mikserom pretvorenih u pire
- 600 grama šećera
- sok od 5 limuna
- kesica zvjezdastog anisa (kupljen u bio bio)
- 8 klinčića samljevenih u mlincu za kavu, plus 6 do 10 cijelih
- cimet - dvije jušne žlice

Sve sam skupa stavila u lonac i kuhala oko 2 sata, poklopljeno, uz često miješanje.

Staklenke sam zagrijala u pećnici, punila vrućom mermeladom, zatvorila poklopcem i okrenula ih na poklopac da stoje par minuta.

Ideja mi je bila da izvadim klinčiće i zvjezdasti anis nakon što se mermelada skuha. Na kraju ipak nisam, jer mi svidjela ideja da te sastojke vidim u staklenci.