Gastro diva
za vas kuha s ljubavlju
www.gastrodiva.bloger.hr

KOTONJADA

- 1 kg očišićenih dunja
- 1 kg cukra
- 15-30 dkg sjeckanih oraha
- malo korice limuna (moj dodatak)

Dunje očistiti i prokuhati u vodi. Vode ulijete toliko da dunje poplivaju jer kuhanjem se neće smanjiti njihov obujam, tako da sve moraju ravnomjerno biti u vodi. Nakon otprilike dvadesetak minuta kuhanja, voda se ocijedi (to nikako ne zabooravite ili kotonjada neće uspjeti), dunje usitnite štapnim mikserom pa koliko ima mase dunja toliko stavite i šećera.

Pustite da prokuha, pa kuhajte na laganoj vatri dva sata. Kad je kotonjada gotova, a to ćete znati tako da će se kad je budete miješali odvajat od posude, skinite s vatre, dodajte po želji (puno svita ne stavlja orahe) sjeckane orahe (morate ih nasjeckati rukom, ne presitno - ovo je jedan od rijetkih trenutaka kad ne koristim sjeckalicu).

Posude u koje želite staviti kotonjadu oplahnite vodom i ulijte kotonjadu. Jedan dan je pustite u kalupu pa je stavite na kakvu rešektu i sušite bar dan dva na burovitom vrimenu. Služite je oko Božića, Nove Godine, a i počastite sebe kad vam god zafali slatkog.

p.s. Ovako pripremljena kotonjada, ako je dobro osušite, može stajati i po godinu, dvije. Ali ako toliko izdrži nije dobro za moj recept jer vam se nije svidio čim je toliko izdržao.