

Compot de corcoduse rosii



Na, la asta sunt sigura ca nu v-ati mai gandit, ca voi face si compot de corcoduse rosii :))

Dar am facut, pentru ca **bucatarul maniac** m-a ispitit! (dau vina pe el ☹)...si a iesit suuper-fain si racoritor!!!

La anu' fac mai multe borcane...din fiecare „preparat” cu **corcoduse** pe care l-am facut anul asta.

Ingrediente:

- corcoduse rosii sau galbene
- zahar
- apa

Mod de preparare:

Se spala corcodusele, se curata de codite; pentru compot este bine sa nu fie perfect coapte si este obligatoriu sa nu fie stricate sau lovite, ne spune bucatarul ☐

Corcodusele se pun in borcane foarte bine spalate. Se adauga zahar si apa sa le acopere...dar sa nu puneti cum am pus eu, zaharul la fundul borcanului, pentru ca acolo se va cimenta ☐

...v-ati prins ca e prima oara cand fac compot „la borcan”?! ...sper ca nu! :)))





Borcanele se pun intr-o tava cu apa pe fundul careia se pune un prosop:



...dupa care se introduc la cuptor la foc mic.
Aveti grija la prosop!!! ...adica sa nu-l lasati sa „curga” pe
dinafara, asa cum am facut eu.



Compotul e gata cand zaharul s-a topit si de pe fundul borcanul spre capac incep sa se ridice bule de aer. Se pot fierbe si pe aragaz dupa aceeasi metoda dar dureaza mai mult.



Laura Sava



Laura Sava

Si, ca de obicei, am scos la lumina o „mostra”...pentru voi!



Laura Sava

Sper s-o gasiti „delicious” ☐



Reteta preluata de la **bucatarul maniac**