

Dulceata de afine

[shashin type="photo" id="14654" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dragilor, recunosc, anul asta am fost extrem de lenesa...nu am facut dulceata, gem, compot sau zacusca cum faceam pe vremuri ☹

Ma consolez, totusi, cu faptul ca s-au adunat destule „borcane” pana acum si ca ati avut de unde alege. La o dulceata de afine insa am visat mereu, asa ca am fost extraordinar de fericita cand am vazut ce mi-a adus mami a mea draga intr-o zi cand se intorcea de la manastiri: o punga mare cu afine!!!! Direct din Muntii Retezat, de la o tanti care le vindea in fata casei ☺

Ingrediente:

- 1 kg. afine
- 1 kg. zahar
- zeama de la o lamaie mica

Mod de preparare:

Se curata afinele de codita, se spala (cu apa rece) si se scurg. Se aseaza apoi intr-o cratita un strat de afine, unul de zahar si tot asa pana se termina si fructele si zaharul. De cate ori vine randul fructelor, se stoarce si putina zeama de lamaie.

Se lasa la rece de seara pana dimineata. A doua zi se fierbe la foc mic, pana se topeste zaharul. Se amesteca des pentru a nu se prinde de vas (se aduna spuma mereu). Cand dulceata incepe sa se lege, se pune in borcane cu filet si se lasa acoperite cu paturi pana se racesc.

Delicios peste masura ☺

[shashin type="photo" id="14653,14652" size="medium" columns="max" order="user" position="center"]