

Dulceata de ardei iuti

Laura Sava



Dulceata de ardei iuti!!

Stiu ca ar fi fost mai bine daca va aduceam reteta asta de **dulceata de ardei** iuti mai devreme. Anul trecut, poate?! Prin toamna ☐ ...dar na, nici acuma n-o fi rau!!!

Pare ca a fost facuta special pentru carnea de pui (marinata/la gratar/coapta), dar si cu porcul se impaca ☐

O puteti adauga si la **pizza** sau la **sandwich**-uri ori peste legume (coapte).

E chiar bine ca v-am adus-o, asa e?! Mai bine mai tarziu decat niciodata! :))

Pupicii si multumirile merg tot la Simona. Si la bunica ei ☐

Ingrediente:

- 300 g ardei iute
- 200 g ardei gras (capia)
- 500 g zahar
- 500 ml otet

Mod de preparare:

Inainte de toate, spalati bine borcanele si sterilizati-le in cuptor (180 grade C-foc potrivit) pentru cca. 15 minute.

Spalati bine ardeii; daca aveti ardei iuti, excesiv de iuti ☐ , mai adaugati la reteta inca 100 g ardei gras sau inlaturati-le nervurile si samburii. Neaparat cu ajutorul manusilor chirurgicale! Aveti mare grija, nu duceti degetele pe la gura sau ochi!!!!

Puneti otetul cu zaharul la fiert si lasati pana se dizolva zaharul. Macinati ardeii la robotul de bucatarie. Adaugati-i apoi in siropul fierbinte.

Lasati la fiert pana se ingroasa (cca. 35 de minute).

Rapid si bun! ☐



Laura Sava



Are o culoare fantastica si-un gust nemaipomenit!!!



Laura Sava



Sfat: daca vreti s-o mai „domoliti” un pic, adaugati miere in momentul in care serviti (dupa gust).