

# Dulceata de dovlecei



De vreme ce anul asta am batut recordul la dulceata, gem, peltea, etc, am zis sa incerc si ceva mai putin clasic :P, cum ar fi aceasta dulceata de dovlecei, fenomenala de altfel!!!!!! Daca o faceti si ajungeti sa va serviti prietenii, nu vor ghici nicidecum despre ce e vorba. Mie, una, mi se pare absolut geniala, dovleceii fiind atat de accesibili, mereu.

Revin cat de curand si cu compotul fals de dovlecei, supranumit pe buna dreptate compot de ananas romanesc, caci aduce incredibil de mult la gust cu unul.

## Ingrediente:

- 1 farfurie adanca plina cu dovlecei taiati cubulete (cca.1, 500 kg )
- 1 kg. zahar
- 300 ml. apa
- zeama de la o lamaie mica
- 1/2 baton de vanilie

## Mod de preparare:

Se curata dovleceii de coaja si se seminte, se taie cubulete si se pun in apa clocotita (cat sa le acopere bine). Se lasa la fiert cca. 5 minute. Se scurg intr-o strecuratoare.

Se umple din nou oala cu apa (apa din prima tura de fiert o aruncati) si se lasa pana cand da in clocot. Se pun din nou la fiert cubuletele de dovlecel in apa clocotita timp de 5 minute. Se

strecoara iar si se tec sub un jet de apa rece; se lasa apoi in strecuratoare sa se scurga.

Se fierbe zaharul cu apa (300 ml.) timp de aprox. 25 de minute, la foc mic (daca focul e mare, exista riscul ca spuma sa erupa :D) sau pana cand vedeti ca siropul s-a „legat”. Se ia spuma ori de cate ori este nevoie.

Se adauga apoi dovleceii si batonul de vanilie. In lipsa lui, puteti adauga 3, 4 pliculete de vanilie, dar atunci va trebui sa mai reducati din cantitatea totala de zahar.

Se lasa dulceata sa fiarba la foc mic inca vreo 15-20 de minute, dupa care se adauga zeama de lamaie. Se lasa sa dea in clocot si se da cratita deoparte.

Se pune dulceata calduta in borcane care se inchid ermetic si se depoziteaza in camara.