

Dulceata de mere



Sa verificam putin: dulceata de **gutui**, **dovleac**, **pere**, si muuuulte alte nebunii avem?...avem. Pai atunci a venit vremea sa ne indulcim cu o dulceata de mere ☐

Ingrediente:

- 3 kg. mere
- 1 litru apa
- 2 kg. zahar
- 4 linguri suc de lamaie
- 1/2 baton de scortisoara (optional)

Mod de preparare:

Se spala bine merele, se lasa sa se usuce. Se taie in felii, cu tot cu coaja, care la randul lor vor fi taiate in 4 bucati (daca merele sint mari se taie in felii potrivite sau in bastonase).

Se pun merele intr-un vas incapator, se toarna deasupra lor apa si se acopera cu cu capac de dimensiunea vasului. Se lasa sa stea asa timp de o noapte.

In ziua urmatoare se pun merele la fiert. Cand incep sa fiarba, se adauga sucul de lamaie si zaharul.

Se fierbe dulceata, fara capac, timp de aprox. 40 de minute. Se lasa putin sa se racoreasca (5 minute), apoi se toarna in borcane (mai mici, de 400 g.), bine spalate si uscate.

...doar cateva dintre borcanele mele cu aroma de mar si scortisoara ☐



...fantastica, aromata si dulce, companionul perfect, pe langa niste „**clatite**”, intr-o ploioasa zi de toamna, ca cea de azi ☐



P.S. Valabil pentru toate dulceturile de pana acum: puteti reduce cantitatea de zahar, mai ales daca nu preparati multe borcane (la noi multe nu vor prinde iarna :D)