

Dulceata de must cu dovleac

[shashin type="photo" id="15560" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dragilor, astazi am pentru voi o noua provocare, o dulceata cu miros de toamna, ce **musteste** de dovleac ☐

E practic o inventie de-a mea, dat fiind faptul ca reteta originala mentiona la ingrediente struguri boabe si nu must, dar de vreme ce **pelteaua de must** m-a cucerit vesnic si iremediabil :D, am „redecorat” aceasta minunatie dulce dupa gustul meu. Rezultatul a fost muuult peste asteptarile mele!!!!!!!!!!!!

Mai jos, la post-scriptum, v-am redat si cealalta varianta. Va astept, asadar, cu impresii, ori de la una, ori de la cealalta ☐

Ingrediente:

- 1 litru must
- 1 dovleac de placinta micut (600-700 g.)
- 500 g. zahar

Mod de preparare:

Se spala dovleacul, se curata de coaja si se da pe razatoarea cu gauri mari. Se amesteca cu mustul (proaspat) si cu zaharul si se pune pe foc. Se fierbe totul la foc potrivit pana se leaga (maxim 1 ora).

Se pune in borcane si se lasa sub paturi pana a doua zi.

[shashin type="photo" id="15561,15562" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Serviti, va rog!!! ☐

[shashin type="photo" id="15563" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

P.S. Puteti prepara dulceata si in felul urmator: se spala bine cca. 5 kg. de struguri, se fierb boabele apoi se dau prin strecuratoarea cu gauri mari; cojile si semintele se arunca. Dovleacul dat pe razatoare se amesteca cu strugurii strecurati si zaharul. Se fierbe pana se face ca o marmelada.