

# Dulceata de must cu dovleac



Dragilor, astazi am pentru voi o noua provocare, o dulceata de must cu dovleac, cu miros de toamna, ce **must**este de dovleac bine copt si rumenit ☐

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 ☐ , 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:

Spalati dovleacul, curatati-l de coaja si dati-l pe razatoarea cu

gauri mari.

Amestecati cu mustul (proaspat) si cu zaharul si puneti pe foc. Fierbeti totul la foc potrivit pana se leaga (maxim 1 ora).

Cand **dulceata** e gata, se pune in borcane si se lasa sub paturi pana a doua zi.





*Laura Sava*

Serviti, va rog!!! ☐



*Laura Sava*

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.