

Dulceata de pere fierte



Si iata-ma, intr-un sfarsit, si cu dulceata de pere promisa ☐
...prima tura, din pere rapid fierte :P, urmand ca maine sau cel mult poimaine (daa, blogul meu si-a revenit in simtiri :P, si deci pot posta) sa va arat si varianta cu fructe proaspete, scaldate in sirop :))

Foooarte buna!!!!!!

Ingrediente:

- 1 kg. pere
- 1 kg. zahar
- 2 pahare de zeama ramasa de la fiertul fructelor

Mod de preparare:

Se aleg pere sanatoase care se spala bine, se curata de coaja si se indeparteaza casuta cu seminte.

Fructele mici se taie in jumutati sau sferturi iar cele mari in felii. Fructele astfel pregatite se pun la fiert in apa clocotita (cat sa treaca peste fructe) timp de cca. 10 minute. Se scot apoi cu paleta cu gauri si se pun intr-un vas cu apa rece; se lasa pana se racesc (fructul care s-a sfaramat la fiert nu se pune in dulceata).

Se scot 2 pahare pline de zeama din zeama ramasa de la fiertul fructelor si se pun la fiert impreuna cu zaharul. Se lasa pe foc cca. 20 de minute, la foc potrivit, dupa care se amesteca cu fructele fierte si racite...si bine scurse de apa ☐

Se aseaza din nou dulceata la fiert si se lasa aprox. 35-40 de

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

...in ton cu frunzele ruginii ale teiului, care de cateva zile incoace isi scutura domol crengile...



P.S. La aceasta dulceata se folosesc perele de toamna, foarte tari
□