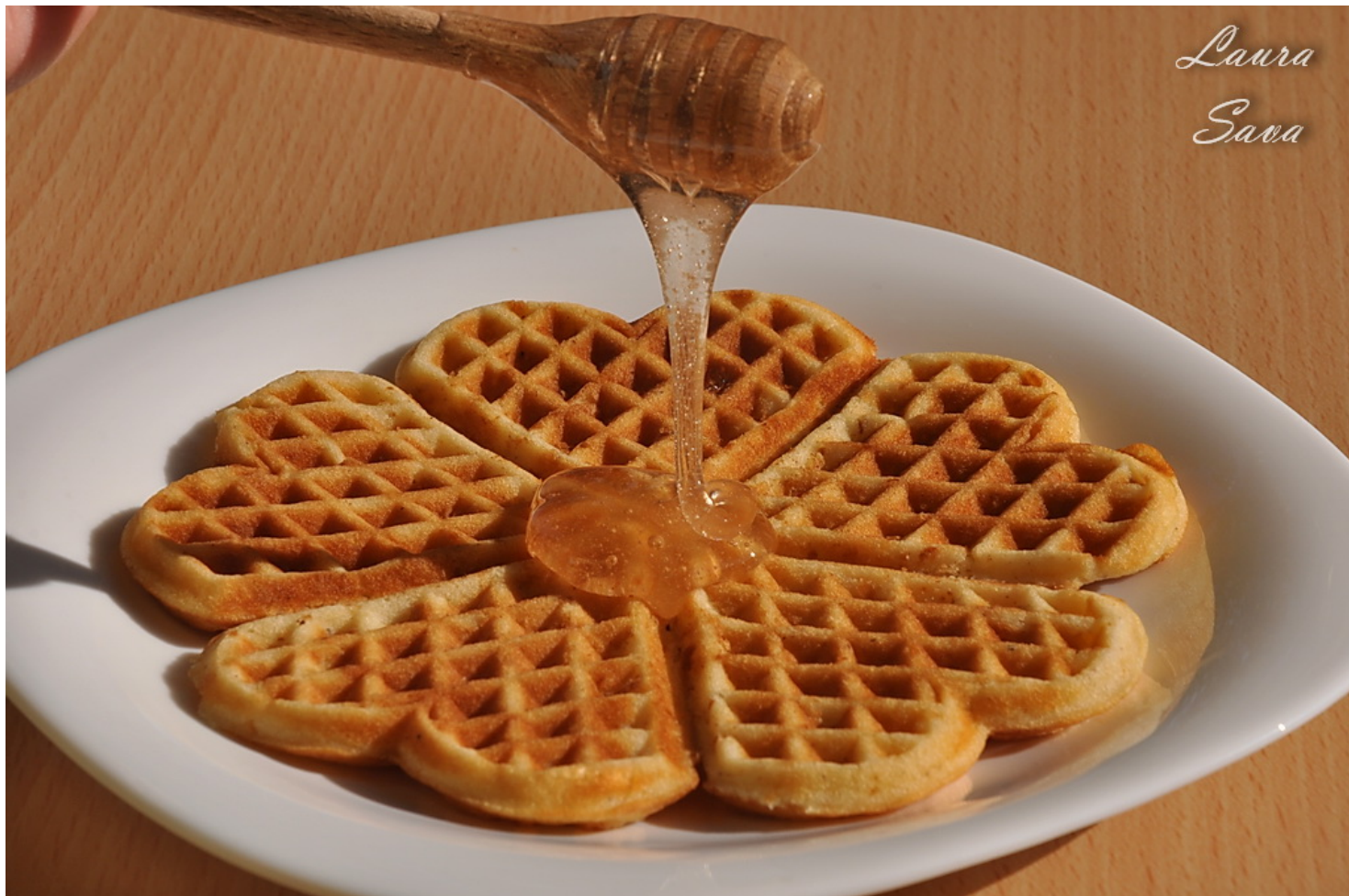


Peltea de gutui



Inca nu-mi vine sa cred ca am facut si peltea de gutui dar chiar am facut-o si pe asta! :))

Dragii mei, voi stiati ca gutuia este fructul din care nu se arunca nimic?! ...ei, nu-i nimic daca nu stiati, caci si eu de-abia acum am aflat ☐

Adica, stiam ca din cotoarele gutuilor si din coji se poate face mai apoi peltea dar si ca acestea pot fi transformate pe urma intr-o delicioasa marmelada, nu stiam!

Anul asta insa le-am probat pe toate: **dulceata de gutui**, peltea de gutui si **marmelada de gutui**!!!! Daca mai e ceva ce se poate face din gutui, dati-mi de stire :))

Ingrediente:

- cojile curatate si cotoarele ramase de la **dulceata de gutui**
- 2, 3 mere cretesti rosii, intregi, taiate in sferturi
- 1,500 litri apa
- 1 kg zahar
- 2, 3 linguri zeama de lamaie

Mod de preparare:

Cojile si cotoarele gutuilor, impreuna cu merele taiate, se pun la fiert in apa si se lasa la foc mic cca. 1 ora.

Se strecoara apoi si in lichidul obtinut se adauga zaharul. Se pune la foc potrivit si se spumeaza ori de cate ori este nevoie.

Cand compozitia „se leaga” indeajuns (va arata ca mierea) se adauga zeama de lamaie si se opreste focul. Se lasa pelteaua sa se raceasca si se pune rece in borcane.

Nu lasati prea mult pe foc pentru ca **pelteaua** sa nu se intareasca prea tare (ceea ce am cam patit eu ☹)

Este absolut delicioasa, ca o miere parfumata!!!!

Noi am savurat-o deasupra unei portii ademenitoare de **vafe cu mere**, preferatele lui Bogdi!

P.S. Ca sa verificati daca e gata pelteaua, faceti urmatorul test: picurati intr-un pahar cu apa rece o boaba din peltea. Daca ramane intreaga inseamna ca este gata.

Peltea de must



Nu stiu voi daca ati mai gustat pana acum dintr-o peltea de must
dar eu una nu, si nu mi-o pot ierta! ☐

Este o nebunie, o delicatesa ce nu poate lipsi din „inventarul”

bunatatilor de toamna!!!

O alta idee grozava ar fi **Dulceata de must cu dovleac** sau, daca va plac gutuile, **Peltea de gutui**, din delicioasele gutui, fructele care se folosesc in intregime!!!

Ingrediente:

- 1 litru must din struguri negri sau albi (proaspat, nefermentat)
- 1 kg zahar

Sfat: daca strugurii sunt foarte dulci, micorati cantitatea de zahar.

Mod de preparare:

Amestecati mustul cu zaharul intr-o cratita, la foc potrivit, pana cand se dizolva. Fierbeti in continuare, pana cand se leaga ca pentru **dulceata**.

Verificati, ridicand lingura vertical si lasand o picatura sa cada pe marginea unei farfurii. Aceasta trebuie sa fie ca o margea, fara sa se prelinga.

Dupa ce este gata pelteaua, se pune fierbinte in borcanele asezate pe o placa din metal sau pe cutite de bucatarie (in felul asta, nu exista riscul ca fundul borcanului sa se sparga).

Lasati borcanele sa se raceasca si apoi capsati-le sau infiletati-le.

Chiar daca pelteaua pare lichida, nu va ingrijorati, ea se va gelifica in borcan.

0 „picatura” dulce si pentru voi ☐



Laura Sava



Laura Sava