

Gem de corcoduse cu mere si morcovi



Acest gem de corcoduse cu mere si morcovi este ultima reteta pe anul asta cu corcoduse!!!! Promit! :)))

Are un gust nemaipomenit si merita un loc de cinste printre celelalte borcanele din camara.

O alta varianta, ca o pasta, gasiti aici: **gem de corcoduse rosii**.
La fel de buna! ☐

Ingrediente:

- 600 g corcoduse
- 200 g morcovi
- 450 g mere
- sucul de la o lamaie
- 350 g zahar

Mod de preparare:

Se spala corcodusele, se scurg, se scot samburii si se taie jumatati sau se maruntesc cu ajutorul robotului de bucatarie, cum am facut eu ☐



Se adauga zaharul:



...si i se acorda juniorului atentia adecvata □ (pupa mami manutele lui!!!)



Laura Sava



Se curata morcovii si se rad fin (eu tot la robot i-am „prelucrat”
□)



Se aleg merele...de prin gradini, din piete :))

Noi avem doi meri bogati de San-Petru, din care am mancat cu pofta zile intregi si din care am cules cateva si pentru gemul asta minune:







Laura Sava



Se spala, deci, merele si se indeparteaza samburii iar pulpa se taie marunt...



Laura Sava



Se amesteca apoi cu morcovii, sucul de lamaie si se da totul in fiert pentru cca. 35-45 de minute, dupa care se pune in borcane curate, ce se inchid ermetic:



E un deliciu, credeti-ma pe cuvant!!!!!!!



Am fost foarte impresionati, cu totii. Cel mai tare, evident, Bogdi, care s-a servit, elegant...cu degetele!!! ☐



Laura Sava



Laura Sava