

Gem de corcoduse rosii



Dragii mei, despre acest gem de corcoduse rosii, absolut extraordinar, va povesteam la postul cu **briosele de corcoduse**. Este vorba despre un sos, ce are un gust nemaipomeniiiiit, o pasta de corcoduse, pe care o puteti folosi la diverse preparate culinare: clatite, prajituri, muffins...

Ingrediente:

- 1 1/2 kg corcoduse
- 1 kg zahar

Dar sa va arat, mai intai, ce rod bogat au avut corcodusii nostri:









Mod de preparare:

Pregatiti mai intai corcodusele. Spalati-le bine si aruncati fructele lovite sau stricate:



Laura Sava



Puneti-le apoi intr-un vas: un strat de corcoduse, unul de zahar si tot asa, ultimul fiind de zahar...





Lasati-le sa stea cateva ore sau peste noapte, cum le-am lasat eu, dupa care puneti vasul pe foc la flacara mica.

Dupa primele clocote a avut deja o culoare incredibila!!!



Laura Sava



Dupa ce a scazut la jumatate, se rastoarna totul intr-o sita si se paseaza corcodusele, aruncandu-se simburii:



Laura Sava



Laura Serra



...dupa care se mai fierbe continutul circa 30 de minute, cand a aratat asa:



Laura Sava



Rezulta o pasta aromata si gustoasa care se pune la borcan:



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

S-o folositi cu spor! ☐



Reteta inspirata de Iuliana