

Gem de nectarine sau piersici



Este pentru prima oara cand il prepar, dar cu siguranta nu va fi si ultima, fiindca ne-a cucerit pentru totdeauna cu gustul lui unic si desavarsit ☐

O alta aroma a verii, asadar, surprinsa in borcane :P, gem de nectarine din **nectarinul meu adorat**, un gem extrem de aromat si delicios!!!!!!!

Voi, daca nu aveti nectarine, il puteti prepara in acelasi mod, cu piersici ☐

Ingrediente:

- 1 kg. nectarine/piersici
- 800 g. zahar
- zeama de la 1 lamaie mica

Mod de preparare:

Se aleg nectarine/piersici coapte, dar tari, care se desprind usor de pe sambure. Se injumatatesc, se scot samburii si se taie in cubulete sau se dau prin masina, daca aveti o cantitate mai mare de pregatit si va doriti ca gemul sa aiba o consistenta fina. Se fierb intr-o cratita incapatoare, la foc mic, impreuna cu zeama de lamaie pentru cca. 10-15 minute, amestecandu-se in tot acest timp (pentru ca gemul sa nu se prinda de fundul cratitei)

Cand compozitia incepe sa scada se adauga zaharul si se mai lasa la fiert aprox. 30 de minute sau pana cand gemul devine lucios. Se pune in borcane uscate si incalzite si se leaga cu celofan sau se

capseaza.

P.S. O alta varianta ar fi, mai ales daca aveti timp sa lasati fructele cu zahar de pe o zi pe alta, sa urmati aceleasi etape descrise la **gemul de caise** ☐

In ambele moduri, va asigur, vor fi foooarte savurate!!! ☐