

Gem de prune



Acest gem de prune e inca o reteta din colectia: fara gramaje exacte, fara batai de cap :D, in genul asteia: **Dulceata de capsuni**...asa cum, fara indoiala, ati observat deja ca am mai pregatit anul asta cateva portii de gem sau dulceata.

Prunii nostri au fost tare bogati anul asta:



Gemul l-am facut cam asa: am lasat prunele in zahar cateva ore bune...am avut aproximativ 1 kg prune si ceva mai mult de jumate' de kil de zahar (in final, fiecare pune dupa gust)



Le-am lasat sa se scalde bine in zahar ☐



...dupa care le-am pasat cu mixerul-bat si am pus totul la fiert, la foc mic...habar n-am cat, ca n-am cronometrat :))) ...cat sa arate asa:



Doua borcane mi-au iesit, cat sa ne indulcim zilele (tot mai scurte) de toamna ☐



Foarte aromat si gustos, anu' viitor trebuie sa fac mai mult de-
atat.

Noi l-am folosit cu spor la reteta asta: **Galuste cu prune**...si nu
numai ☐