

# Gem de smochine



Va spuneam ca am ramas in urma rau de tot cu postarile, nu?! Ei bine, acum recuperam ☐

Pe langa delicioasa **dulceata de smochine**, din care n-a mai ramas mare lucru :D, am facut si o portie de gem (din cele mai coapte si zemoase exemplare). A iesit un gem minunat, aromat si dulce, pe care l-am savurat langa un pahar mare cu apa :))

## Ingrediente:

- 1 kg. smochine coapte
- 500 g. zahar
- 1 pahar mic cu apa
- 1/2 lamaie

## Mod de preparare:

Se spala bine smochinele; cu un cutit ascutit li se taie coditele. Se fierb in 2-3 reprize a cate 5 minute in apa clocotita, schimbând de fiecare data apa, pentru ca sa se inmoaie si sa iasa gustul amar. Se scot apoi cu o spumiera si se lasa la scurs (daca sint mari, se taie in 2 sau 4). Astfel pregatite se aseaza intr-o cratita impreuna cu zaharul si cu apa. Se pun la fiert si se lasa, la foc potrivit, pana la completa legare a siropului. La sfarsit se adauga zeama de lamaie.