

Marmelada de gutui cu mere



Aceasta marmelada de gutui cu mere este una dintre ultimele conserve de toamna din anul asta. Si asta nu pentru ca am ramas fara gutui sau mere, ci pentru ca am cam obosit sa decojesc si sa tai in feliute ataaatea fructe intr-un timp atat de scurt! ☐

Mai am cel putin doua retete noi sa va dezvalui, una cu mere si o reteta de ciuperci marinate, dupa care va voi retine atentia cu niste retete de post, la fel de atragatoare, sper eu..

Voi reveni si cu retete de Craciun, desigur! Dar pana atunci, va las sa savurati aceasta **marmelada** delicioasa pe care o puteti savura intinsa pe paine cu unt sau ca umplutura pentru clatite...ori in orice alt fel vreti voi!!! ☐

In incheiere, tot ce pot face e sa va urez mult spor si s-aveti pofta!!

Ingrediente:

- 3 kg gutui
- 3 kg mere
- 800 ml apa
- zeama de la o lamaie
- 1 kg zahar

Mod de preparare:

Mai intai se curata gutuile, bine coapte, de coaja si cotoare (partile lovite se inlatura, bineinteles); se taie apoi in bucati potrivite si se pun la fiert, in apa rece, timp de 20 de minute, la foc potrivit.

Intre timp, se spala merele, se taie in felii (nu se decojesc) si se pun peste gutuile inmuiate.

In continuare, se adauga zeama de lamaie si se fierbe totul inca 20 de minute.

La final, se adauga zaharul si se lasa totul la fiert, la foc mic, cca. 45 de minute sau pana cand se obtine o masa ca un gem.

Cand e gata, se pune in borcane cu capace ermetice si se lasa la racit, o zi, doua, sub paturi.

A iesit grozav de buna!!! Foarte aromata si gustoasa!



Laura Sava



Laura Sava

Sfat: Daca o vreti mai compacta, ca un gem, bagati un pic mixerul de mana in ea □ ...sau treceti compositia prin masina de tocat, cum am facut si aici: **Marmelada de gutui**