

Peltea de must

[shashin type="photo" id="15557" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Nu stiu voi daca ati mai gustat pana acum peltea de must, dar eu una nu, si nu mi-o pot ierta ☹

Este o nebunie, o delicatasa ce nu poate lipsi din „inventarul” bunatatilor de toamna!!!

Ingrediente:

- 1 litru must din struguri negri sau albi (proaspat, nefermentat)
- 1 kg. zahar

Mod de preparare:

Se amesteca mustul cu zaharul intr-o cratita, la foc potrivit, pana cand se dizolva. Se fierbe in continuare, pana cand se leaga ca pentru dulceata. Se verifica ridicand lingura vertical si lasand o picatura sa cada pe marginea unei farfurii. Aceasta trebuie sa fie ca o marga, fara sa se prelinga.

Dupa ce este gata pelteaua, se pune fierbinte in borcanele asezate pe o placa din metal sau pe cutite de bucatarie (in felul asta, nu exista riscul ca fundul borcanului sa se sparga).

Se lasa apoi borcanele sa se raceasca si se capseaza/infileteaza. Chiar daca pelteaua pare lichida, nu va ingrijorati, ea se va gelifica in borcan.

0 „picatura” dulce si pentru voi ☹

[shashin type="photo" id="15558,15559" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

P.S. Daca strugurii sint foarte dulci, micorati cantitatea de zahar.