

Peltea de must



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

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

O alta idee grozava ar fi **Dulceata de must cu dovleac** sau, daca va plac gutuile, **Peltea de gutui**, din delicioasele gutui, fructele care se folosesc in intregime!!!

Ingrediente:

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

Sfat: daca strugurii sunt foarte dulci, micorati cantitatea de zahar.

Mod de preparare:

Amestecati mustul cu zaharul intr-o cratita, la foc potrivit, pana cand se dizolva. Fierbeti in continuare, pana cand se leaga ca pentru **dulceata**.

Verificati, ridicand lingura vertical si lasand o picatura sa cada pe marginea unei farfurii. Aceasta trebuie sa fie ca o margea, 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).

Lasati borcanele sa se raceasca si apoi capsati-le sau infiletati-le.

Chiar daca pelteaua pare lichida, nu va ingrijorati, ea se va gelifica in borcan.

0 „picatura” dulce si pentru voi ☐



Laura Sava



Laura Sava