

Pere în rom sau tuica



Am aceasta reteta de pere în rom sau tuica de multa vreme, dar cum nu aveam lichior de pere, l-am tot amanat. Asa am vrut eu, sa le „scald” în ceva mai puțin alcoolizat, si muuult mai rafinat (e foarte clar ca nu suport de nicio culoare tuica, nu?! :D), adica în lichiorul meu de pere, din care am folosit o parte la savurosul **tort de pere** !!!

Voi, însa, daca nu aveti nimic împotriva tuicii, o puteti folosi cu succes sau o puteti înlocuiți cu rom alb sau chiar vodca.

E un „borcan” incredibil de usor de realizat, de al carui continut ne vom bucura din plin la iarna, când am de gând sa folosesc aromatele pere pe post de „tarie” într-o, de exemplu, **salata de fructe exotica** sau chiar servite imediat, cu sos de ciocolata (varianta asta-mi place muuuult, hihi!!!!)

Ingrediente pentru un borcan de aprox. 2 litri

- 4-5 pere mari, coapte
- 500 g zahar tos
- 1 baton vanilie
- aprox. 1 litru rom sau tuica, respectiv lichior de pere

Mod de preparare:

Spalati si stergeti perele, apoi intepati-le in cateva locuri cu ajutorul unei tepuse de lemn/scobitoare:



Aranjati perele in borcanul sterilizat:



Laura Sava

Pregatiti „taria” ☐

Eu cu ocazia asta mi-am luat ramas-bun de la lichiorul meu de pere, luat din Omis...caci n-a mai ramas nici o picatura din el...



Turnati, deci, lichiorul de pere sau tuica deasupra fructelor:



Adaugati zaharul si batonul de vanilie si sigilati:





Pastrati intr-un loc racoros, intunecos, timp de 3-4 luni.

In primele saptamani agitati borcanul o data la cateva zile pentru a dizolva zaharul:



Borcanul meu nu are nici o luna...dar deja ma mananca degetele sa-l deschid :))



Stiu ca va fi bun tare...fiindca am tot gustat din el pana sa-l inchid ☐

Sfat: Daca nu consumati alcool, dar vreti sa va bucurati de gustul aromat al perelor in sirop, va sfatuiesc sa inlocuiti cantitatea de alcool cu sirop de soc (multumesc Tudor Mihai pentru pont!!!).