

Smochine în rom



Aceste smochine în rom, deși după ingrediente veți vedea că sunt mai mult în vin :D, sunt nemaipomenite!!! Se pot consuma ca atare sau se pot pune câteva lingurițe deasupra unui iaurt natur ori a unei porții de orez cu lapte. Dacă le folosiți ca umplutură pentru clatite sau în prăjiturele, vă sugerez să le macinați. Ceva în genul asta: [Prajiturele umplute](#)

Termenul de valabilitate pentru smochinele la borcan este de cca. 6 luni.

Nu le-am gustat încă, da' la mine în rețeta scrie că sunt zemoase. Vin cu impresii înainte de Crăciun :))

Ingrediente pentru un borcan de 750 ml.

- 500 g. smochine uscate
- 1 portocală
- 1 baton de scortisoara
- 500 ml. vin alb
- 100 g. zahar
- 125 ml. rom

Mod de preparare:

Smochinele se aseaza intr-o strecuratoare, se oparesc cu apa fierbinte si se lasa sa se scurga:



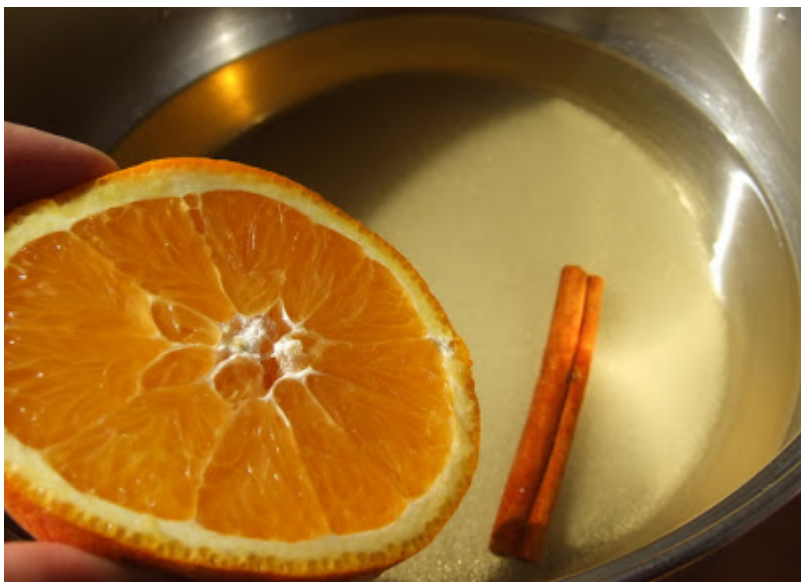
Se clateste borcanul cu apa fierbinte si se lasa sa se scurga pe un prosop textil.

Portocala se spala cu apa fierbinte si se rade coaja. Se taie apoi in jumatate si se stoarce sucul.

Vinul se da in fiert cu scortisoara, zahar, suc si coaja de portocala pentru aproximativ 5 minute..



Portocala mea a fost una din aia infestata cu e-uri si alte porcarii, asa ca i-am pus doar sucul (ne-am salvat pe jumatate ☹)





Se adauga rom:



Smochinele se introduc in borcan si se acopera cu zeama fierbinte:



Se lasa totul sa se raceasca putin:





Se inchide apoi ermetic borcanul si se lasa la frigider cel putin o saptamana inainte de a fi consumat sau daruit, sa se marineze.

