

# Smochine in rom



Aceste smochine in rom, desi dupa ingrediente veti vedea ca sunt mai mult in vin :D, sunt nemaipomenite!!! Se pot consuma ca atare sau se pot pune cateva lingurite deasupra unui iaurt natur ori a unei portii de orez cu lapte. Daca le folositi ca umplutura pentru clatite sau in prajiturele, va sugerez sa le macinati. Ceva in genul asta: **Prajiturele umplute**

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

Nu le-am gustat inca, da' la mine in reteta scrie ca sunt zemoase. Vin cu impresii inainte de Craciun :))

Ingrediente pentru un borcan de 750 ml.

- 500 g. smochine uscate
- 1 portocala
- 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 jumatare si se stoarce sucul.

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

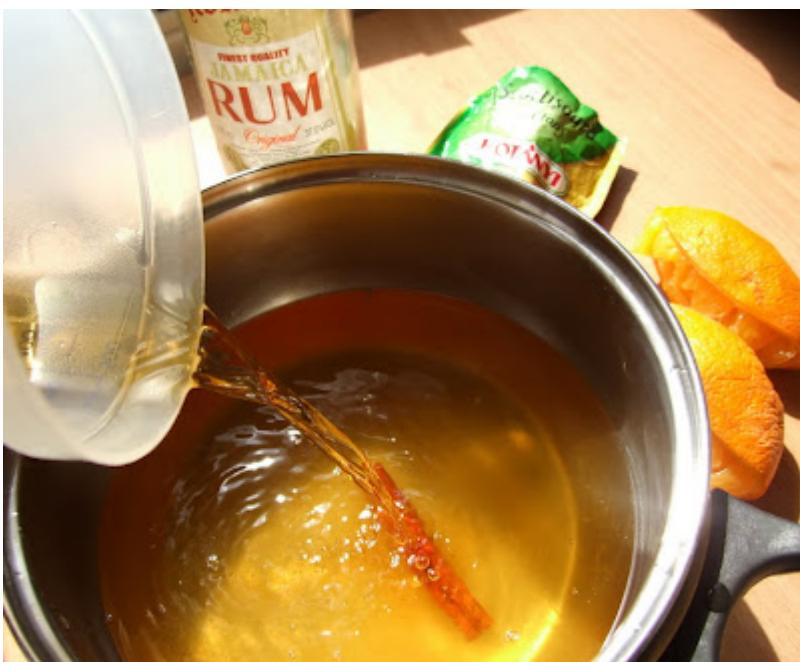


Portocala mea a fost una din aia infestata cu e-uri si alte porcarii, asa ca i-am pus doar sucul (ne-am salvat pe jumate )





Se adauga rom:



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



Se lasa totul sa se racoreasca 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.

