

Compot de Perje – Gust intens și caramelizat, o rețetă din copilărie



Compot de Perje



Astăzi vă prezint o rețetă din copilărie: compot de prune uscate și afumate, după rețeta bunicii. Prunele cu gust intens și caramelizat fac din acest compot o experiență de neuitat.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 300-400 g prune uscate
 - 2,5 l apă
 - 2 linguri ulei fl. soarelui
 - 1 ceapă mică tocată mărunt
 - 150 g zahăr
1. Pune aproximativ 400 g de prune uscate și afumate într-un bol și acoperă-le cu apă. Lasă-le să se înmoaie timp de 3-4 minute.
 2. Clătește prunele în 3-4 ape pentru a îndepărta murdăria și excesul de fum de pe coajă. Lasă-le apoi la hidratat în apă caldă timp de 20-30 de minute.
 3. Într-o oală încăpătoare, adaugă două linguri de ulei de

floarea-soarelui. Adaugă o ceapă mică tocată fin și călește ușor ceapa, fără să o prăjești.

4. Adaugă 1 litru de apă și prunele hidratate, împreună cu apa lor (aproximativ jumătate de litru). Dacă este nevoie, adaugă încă 500 ml de apă, astfel încât să ai în total 2 litri de apă în oală. Lasă compotul să fiarbă la foc mic timp de 30-40 de minute, amestecând ocazional.
5. După ce compotul a fiert, adaugă 150 g de zahăr. Amestecă până când zahărul se dizolvă complet.
6. Compotul este gata de servit după ce zahărul s-a dizolvat și prunele s-au hidratat complet. Se poate servi cald sau rece, iar bunica sugera să fie mâncat cu mămăligă rece sau turte de casă.