

Compot de Piersici – Cel mai fin compot – Compot de piersici pentru iarnă



Fără îndoială, acest compot de piersici se numără printre cele mai fine preparate de acest gen. Este o rețetă esențială din colecția mea de rețete pentru compoturi destinate conservării pe timpul iernii, o adevărată comoară culinară.

Compot de Piersici



Este o rețetă care implică câteva detalii importante de care trebuie să ții cont pentru a obține un **compot de piersici de excepție**. Personal, consider că acest compot depășește în gust și aromă chiar și rețeta de compot de caise, fără a mai vorbi de cea de compot de prune.

Te încurajez să încerci această rețetă de **compot de piersici** pentru conservare. Vei fi încântat să descoperi cât de benefică este pregătirea din timp și cât de mult te va încânta savurarea acestei **delicatese** în zilele reci de iarnă.

- 3.5 kg piersici, aproape coapte
- 80 gr zahăr per litru de apă
- 6 litri de apă

1. Fierbe apă într-o oală.
 2. Adaugă piersicile în apa clocotită, câteva odată, fără să le aglomerezi.
- 
3. Lăsă-le în apă pentru aproximativ 3 minute.
 4. Scoate piersicile și pune-le imediat în apă cu gheață pentru a crea un șoc termic.
 5. După ce s-au răcit, îndepărtează coaja și sâmburii.



Prepararea Siropului:

1. Într-o altă oală încăpătoare, pune 6 litri de apă la fiert.
2. Adaugă zahărul în apă, calculând 80 de grame de zahăr pentru fiecare litru de apă.
3. Lasă amestecul să fiarbă.
4. Așază piersicile curățate în borcane sterilizate (încinse la 150 de grade pentru 15 minute).



5. Toarnă siropul fierbinte peste piersici, umplând borcanele până la buza lor.
6. Închide borcanele ermetic.



7. Așază borcanele închise sub o păturică și lasă-le să răcească treptat pentru 3 zile.
8. După 3 zile, compotul este gata de degustat. Piersicile ar trebui să fie crocante și aromate, iar siropul să aibă un gust dulce și parfumat.



1. Compotul de piersici poate fi consumat atât pentru fructele sale cât și pentru sirop. Piersicile vor rămâne crocante și aromate dacă sunt preparate conform instrucțiunilor de mai sus.