

Mere la borcan pe iarnă – Cea mai bună metodă de conservare?!



Mere la borcan pe iarnă



Astăzi vă propun o rețetă practică: **mere la borcan pentru prăjituri!** Aceste conserve vă permit să savurați **aroma dulce a merelor tot anul**, perfecte pentru umpluturi de **prăjituri, plăcinte sau alături de iaurt**. Adaugă o **notă aromată** oricărui desert, transformându-l într-o adevărată delicatessă. Pregătiți-le și bucurați-vă de mere delicioase oricând!

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

- 2-3 kg mere
- 1 l apă
- zeama de la 1/2 lămâie
- 30-40 g zahăr per borcan

1. Alege merele, inclusiv pe cele cu mici defecte, și curăță-le de partea stricată și de cotoare. Taie merele în felii și apoi în cubulețe, potrivite pentru strudel, plăcinte sau alte prăjituri.
2. Pregătește un amestec de apă (1 litru) și zeama de la o

jumătate de lămâie. Pune cubulețele de mere în apa cu lămâie pentru a preveni oxidarea și pentru a potența aroma merelor.

3. Așază merele în borcane, apăsând ușor pentru a elimina aerul în exces. După ce ai umplut borcanele, adaugă 30-40 g de zahăr în fiecare borcan (opțional, în funcție de dulceața merelor). Umple borcanele cu apă până la marginea lor.
4. Pune borcanele într-o oală cu un prosop pe fund pentru a preveni fisurarea sticlei. Umple oala cu apă rece până aproape de marginea borcanelor.
5. Fierbe borcanele la foc moderat până când apa începe să fiarbă, apoi reduce focul și lasă-le să fiarbă la foc mic timp de 30 de minute, până când culoarea merelor devine ușor translucidă.
6. Oprește focul și lasă borcanele să se răcească treptat în oala în care au fiert. După răcire completă, scoate borcanele și depozitează-le pe rafturi pentru iarnă.