

Gem de nectarine cu ghimbir



Gustul ușor iute al ghimbirului se completează foarte bine cu parfumul mai discret al nectarinelor. Fac un duo perfect pentru un gem numai bun de servit împreună cu biscuiți cu unt și ceai.

Ingrediente: 1 kg de nectarine, 250 g de zahăr, 2 linguri de suc proaspăt de lămâie, 2 linguri de ghimbir confiat, 1 lingură de ghimbir proaspăt răzuit, 2 linguri de ghimbir uscat.

- Introdu nectarinele într-o oală cu apă care fierbe și lasă-le timp de 30 de secunde. Scoate-le și lasă-le să se răcească, îndepărtează coaja, taie-le în două și apoi în felii cu grosimea de jumătate de centimetru.
- Pune nectarinele într-o oală împreună cu zahărul, sucul de lămâie și ghimbirul confiat, cel proaspăt și cel uscat. Fierbe gemul pentru aproximativ 40 de minute.
- Pune-l în borcane și sterilizează-l.