

Gem de pere cu coniac



Gemul poate capata si valente gourmet. Perele si alcoolul se combina foarte bine in diverse preparate. Acestea functioneaza perfect impreuna si atunci cand vine vorba de pregatirea unui gem.

Ingrediente: 3 kg de pere, 1,25 kg de zahar, 60 ml de suc de lamaie, 20 g de pectina din mar, 120 ml de coniac.

- Spala perele si taie-le in bucati.
- Amesteca zaharul cu pectina.
- Intr-o oala pune perele cu sucul de lamaie si coniacul si lasa-le sa dea in fiert. Ai grija sa mesteci frecvent. Adauga si zaharul cu pectina si lasa totul sa fiarba in continuare.
- Dupa ce este gata, pune-l in borcane si sterilizeaza-le.