

Gem de piersici cu rozmarin



Rozmarinul este o planta aromatica cu un parfum incantator. Locul sau nu este insa numai alaturi de cartofi sau de carnea de miel. Functioneaza perfect si intr-un gem de piersici, caruia ii intensifica aroma si gustul. Daca te simti curajoasa in bucatarie, atunci mergi pe mana acestei combinatii.

Ingrediente: 1,5 kg de piersici, 100 ml de suc proaspat stors de lamaie, 700 g de zahar, 4 crengute de rozmarin proaspat.

- Decojeste piersicile, taie-le in doua si apoi in felii de jumatate de centimetru grosime.
- Pune feliile de piersica intr-un bol mare si adauga peste acestea sucul de lamaie. Adauga si cantitatea de zahar si rozmarinul. Amesteca totul foarte bine si acopera bolul cu o folie alimentara.

- Lasa amestecul sa stea timp de 4 ore, avand grija sa amesteci din ora in ora. Dupa ce acest interval de timp se va scurge, zaharul va fi dizolvat in totalitate.
- Transfera amestecul intr-o oala si pune-l la fiert pe aragaz la flacara medie ca intensitate. Gateste totul pana ce lichidul se transforma intr-un sirop, aproximativ 15 minute. Paseaza cu ajutorul unui zdrobitor de cartofi 3 sferturi din cantitatea de piersici si inlatura crengutele de rozmarin. Ai grija sa aduni spuma care se formeaza la suprafata.
- Sterilizeaza borcanele cu gem, fierbandu-le la bain-marie sau introducandu-le la [cuptor](#). Daca nu vrei sa treci prin acest proces, poti tine borcanele in frigider, dar trebuie sa ai in vedere ca trebuie consumate intr-un interval de timp de aproximativ o luna de zile.