



# Savurează dovleceii

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **10 min**

Timp total **35 min**

Dimensiunea porției **4 borcane de top cu șurub**

## Ingredient

- 100 g Ceapa de primavara, in bucati
- 150 g ardei rosii, in bucati
- 700 g Dovlecei, în bucăți
- 100 g Nectarine, în bucăți
- 200 g Vin alb
- 300 g Nectar de piersici
- 250 g zahăr gelifiere 3:1

## Pregătire

1. Adăugați ceapa de primăvară, ardeii, dovleceii și nectarinele în vasul de amestecare și tăiați folosind spatula timp de **5 secunde/viteză 5**.
2. Se adaugă vin alb, nectar de piersici și zahăr gelifiere, se fierbe timp de **15 min./100°C/pasul 2**, apoi se fierbe timp de **10 min./90°C/pasul 2**, se umple imediat în borcane cu șurub clătite la cald, se închide și se lasă să se răcească. A se păstra într-un loc uscat și răcoros. Se servește cu branza sau carne.

## Elemente utile

Borcane de top cu șurub

## Pregătire

- 1 Adăugați ceapa de primăvară, ardeii, dovleceii și nectarinele în vasul de amestecare și tăiați folosind spatula **timp de 5 secunde/viteză 5**.
- 2 Se adaugă vin alb, nectar de piersici și zahăr gelifiere, se fierbe timp de 15 min./100°C/🌀/pasul 2, apoi se fierbe **timp de 10 min./90°C/🌀/pasul 2**, se umple imediat în borcane cu șurub clătite la cald, se închide și se lasă să se răcească. A se păstra într-un loc uscat și răcoros. Se servește cu branza sau carne.