

Compot de Prune Uscate și Afumate



Compot de Prune Uscate și Afumate



Această rețetă oferă un exemplu splendid de creativitate culinară tradițională, combinând ingrediente neobișnuite pentru a crea un desert deosebit. **Compotul de prune afumat** este o modalitate delicioasă de a redescoperi gusturile autentice ale trecutului și de a aduce un omagiu tradițiilor culinare ale strămoșilor noștri.

- 300-400 g prune uscate
- 2,5 l apă
- 2 linguri ulei fl. soarelui
- 1 ceapă mică tocată mărunt
- 150 g zahăr

1. Înmuiați prunele uscate și afumate în apă pentru câteva minute pentru a îndepărta murdăria și fumul. Clătiți-le în 3-4 ape până când apa rămâne limpede.



2. Într-o oală, încălziți uleiul și adăugați ceapa tocată. Căliți ușor ceapa, fără a o prăji.
3. Adăugați prunele clătite în oală și acoperiți-le cu aproximativ 2 litri de apă.



4. Lăsați compotul să fiarbă la foc mic timp de 30-40 de minute. Adăugați zahărul și amestecați până se topește complet.

