



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Kwas jabłkowy

Można zrobić również z suszonych jabłek

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- rodzynki, 5 dag
- jabłko, 50 dag

Sposób przygotowania:

Jabłka umyć, obrać, drobno pokrajać, włożyć do słoja lub kamiennego garnka, dodać rodzynki, cukier, zalać przegotowaną, ostudzoną wodą (3 szklanki), przykryć i pozostawić na kilka dni. Następnie odcedzić kwas przez wygotowaną gazę lub sito, przelać do butelek i pozostawić 2—3 dni. Po tym czasie kwas nadaje się do picia. Z suszu jabłkowego przygotowuje się kwas podobnie, z tym że najpierw suszone jabłka po umyciu i namoczeniu gotuje się, a następnie postępuje jak przy jabłkach świeżych.

