



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Jabłka zalewane przecierem z jagód czarnych

Mogą być zalewane przecierem z jeżyn, porzeczek

Składniki:

- jabłko, 1 kg
- owoce, 75 dag
- cukier, 10 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować przecier z moreli lub śliwek: owoce oczyścić, wypłukać, umieścić w garnku, podlać gorącą wodą, rozparować, przetrzeć przez sito. Jabłka umyć, obrać, wydrążyć gniazda nasienne, ułożyć w słojach, zalać gorącym przecierem tak, aby były nim przykryte. Pasteryzować jak owoce we własnym soku przez 30 min.

