



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

Jabłka zalewane przecierem z jabłek

Można dodać kilka goździków lub kawałek cynamonu.

Składniki:

- cynamon, 1 szczypta
- goździki, 5 szt.
- cukier, 10 dag
- jabłko, 1.75 kg

Sposób przygotowania:

Przygotować przecier z jabłek: owoce (75 dkg) 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.

