



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

## **Sok parowany z jabłek**

Pasteryzować 15 min

### **Składniki:**

- jabłko, 1 kg
- cukier, 25 dag

### **Sposób przygotowania:**

Jabłka umyć, nie obierać, nie wykrawać gniazd nasiennych, pokrajać w ósemki. Zbyt cienko pokrajane jabłka po rozparowaniu zapychają otwory sokownika i przeszkadzają w spływaniu soku. Przesypywać w sokowniku cukrem. Soki, po ewentualnym, osłodzeniu, napełniać butelki 6 cm poniżej wylotu szyjki, zamknąć je spzonym celofanem lub folią polietylenową, uszczelnić gumką lub sznurkiem i pasteryzować .

