



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

Przecier z jabłek

Pasteryzujemy około 20 min

Składniki:

- woda, 0.5 szkl.
- jabłko, 1 kg

Sposób przygotowania:

Jabłka umyć, usunąć części niejadalne, nie obierać i nie usuwać gniazd nasiennych. Pokrajać na ósemki. Owoce umieścić w garnku, podlać gorącą wodą, rozparować, przetrzeć przez sito, napełnić słoje lub butelki, wstawić do kotła z gorącą wodą. Pasteryzować 20—30 min., trzymając kocioł ze słojami cały czas na słabym ogniu..

