



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

## **Jabłka w soku własnym**

Palce lizać

### **Składniki:**

- woda, 0.5 szkl.
- jabłko, 1 kg

### **Sposób przygotowania:**

Na przetwory można użyć jabłka kwaśne, które łatwo rozgotować. Owoce umyć, nie obierać, usunąć części niejadalne i gniazda nasienne, podzielić na ósemki. Owoce podlać w garnku gorącą wodą i podgrzewać na bardzo słabym ogniu pod przykryciem tak długo, aż prawie pokryje się sokiem. W czasie podgrzewania jabłka od czasu do czasu delikatnie przemieszać. Zaraz przekładać do słoików i pasteryzować przez 20—30 min.

