



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Galaretka z jabłek

Słoiki uszczelnić pechem, zakleić celofanem lub obwiązać pergaminem. Przechowywać w suchym, chłodnym pomieszczeniu.

Składniki:

- cukier, 70 dag
- sok jabłkowy, 1 l

Sposób przygotowania:

Na galaretkę można przeznaczyć gorsze odmiany kwaśnych jabłek lub spady jabłek zimowych. Jabłka umyć, usunąć ogonki i części nadpsute, pokrajać w kawałki wraz ze skórą i gniazdami nasiennymi. Zalać wodą (woda powinna pokrywać jabłka) i rozgotować (gotować około 20 minut). Odcisnąć sok z jabłek i zmierzyć. Odważyć cukier, biorąc na 1 l soku 70 dkg cukru. Gotować sok bez cukru 15–20 minut, następnie wsypać cukier i dalej gotować często mieszając. W czasie gotowania zbierać pianę tworzącą się na powierzchni. Galaretka jest wtedy gotowa, gdy kropla soku przeniesiona na zimny spodek ścina się. Gorącą galaretkę wlewać do słoików; po ostudzeniu na powierzchni galaretki położyć krążek zwilżonego spirytusem pergaminu.

