

Starte jabłka z cynamonem



SMAKOSZ1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1,5-2 kg
cukier	1,5 szklanki
Cynamon mielony Prymat	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jabłka ze spadu umyłam pod chłodną wodą.
- KROK 2 Obrałam ze skór i usunęłam gniazda nasienne.
- KROK 3 Każde z jabłek startam na tarce o grubych okach.
- KROK 4 W czasie starta pozostał sok-przelałam go wraz z jabłkami do garnka. Dosypałam cukier do smaku.,dodałam cynamon. Wymieszałam. Gotowałam na wolnym ogniu.
- KROK 5 Następnie dość ciepłe przekładałam do słoików. Takim dżemem możemy posmarować bułkę czy użyć go do naleśników.