Doradca Smaku II, odc. 25: Jabłka miłości na dzień świętego Walentego

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jabłka	2 szt.
masło	150 g
cukier	600 g
barwnik spożywczy czerwony	10 ml
sok z cytryny	1 łyżka
Goździki całe Prymat	4 szt.
Cynamon mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 W garnku rozpuszczamy masło. Do masła dodajemy cukier.

KROK 2 Następnie dodajemy sok z cytryny, wodę, łyżeczkę cynamonu, 4 goździki.

KROK 3 Całość zabarwiamy połową opakowania (tubki) barwnika spożywczego czerwonego.

KROK 4 Wszystko mieszamy w garnku i zagotowujemy. Umyte jabłka nadziewamy na długie wykałaczki i wkładamy do garnka. Garnek musi być na tyle duży, aby jabłka się nie stykały ze sobą i garnkiem, ale leżały dookoła okryte gotującym się syropem. Jeśli syrop nie zakrywa całych jabłek należy je od czasu do czasu polewać tym syropem z wierzchu. Jabłka gotujemy w syropie ok. 3 minuty, następnie czekamy aż syrop wystygnie i dopiero po wystygnięciu wyciągamy jabłka z garnka.

KROK 5 Przekładamy jabłka na blachę z kratką na wierzchu i polewamy jeszcze jabłka pozostałym lukrem, który częściowo pozostanie na owocach a częściowo spłynie na blachę. Następnie przekładamy je na talerz i gotowe.