

## jabłka na zimę do szarlotki



**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**jabłka** 2-3 kg

**cukier**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obieramy ze skórki i wykrajmy gniazdzka nasienne następnie ścieramy je na tartce o grubych oczkach. Upychamy je do słoików i w połowie posypujemy 1-2 łyżkami cukru napełniamy słoik do pełna mocno dociskając nadmiar soku zlewamy. Na sam wierzch dosypujemy kolejne 1-2 łyżki cukru. W zależności jak słodkie są jabłka. Następnie mocno zakręcamy i pasteryzujemy.