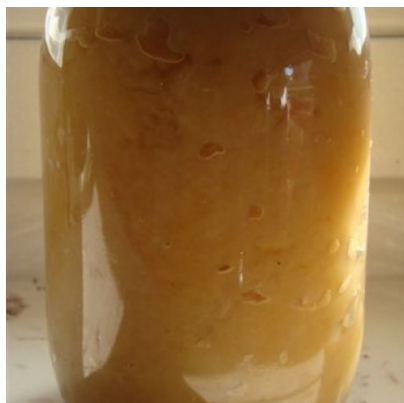


jabłka na zimę np. do naleśników



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłek	2 kg
cytryna	1
cukru	40 dag
Cynamon mielony Prymat	ok. 1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać ze skórki a następnie pokroić w kosteczkę. Wsypać je do większego garnuszka i skropić sokiem z cytryny. Następnie gotować na małym ogniu aż jabłka puszczą sok. Dodać cukier (trzeba próbować bo oczywiście można dosłodzić wszystko zależy od jabłek) oraz cynamon. Owoce dusić tak długo aż sok odparuje a jabłka staną się szkliste. Następnie jeszcze gorące przełożyć do słoików i odwrócić do góry dnem. Zostawić aż się zassa.