

Jabłka do mięs



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

poniżej, czasem się wszystkie nie zapisują :)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

Jabłka -ilość wg. uznania

Zalewa:

1 l wody

40 dag cukru

pół łyżeczki soli

czubata łyżeczka kwasku cytrynowego lub 3 łyżki octu 10 proc.

a najlepiej sok z 3 soczystych cytryn

Przyprawy na 1 słoik- 0,5 l:

3 goździki,

5 ziarenek pieprzu czarnego,

3 ziarenka ziela angielskiego

Wykonanie:

Jabłka pokroić w ćwiartki,wydrążyć gniazda nasienne, nie obierać,poukładać w słoikach, dodać przyprawy. Z podanych proporcji ugotować zalewę i zalać nią owoce.Słoiki szczelnie zakręcić i pasteryzować 30min.Jabłka są pysznym dodatkiem do różnych przekąsek mięsnych,zwłaszcza drobiu ,podnoszą jego smak.