

Jablečná pomazánka v pomalém hrnci

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23599



Suroviny

Ingredience:

2 kg jablek, oloupaných, bez jadřince, nakrájených na kousky

620 g cukru

11 KL mleté skorice

0,25 KL mletého hřebíčku

0,25 KL soli

Postup

Připřava:

Jablka dejte do pomalého hrnce. V misce smíchejte cukr, skorici, hřebíček a sul. Nasypte smes do hrnce a dobre promíchejte.

Varte zakřyté na HIGH 1 hodinu. Prepnete hrnec na LOW a varte za obcasného promíchání 9-11 hodin, az obsah zhoustne a je tmave hnedý.

Odkřyjte hrnec a varte jeste 1 hodinu, stále na LOW. Je-li treba promíchejte.

Pomazánku naplnte do sterilizovaných sklenic a uchovávejte v chladnicce. Pomazánku lze také zmrazit.

Tip: Krome uvedeného korení je mozno pridat mleté nové korení, pridat trochu jablecného octa a pod.