Antonówka w słoikach

Nikita

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

Jabłka antonówka ekologiczna - Około 6 kg (obranej)

Cukier (2 łyżki na słoik 1l) -

Słoiki 1l - 6-7 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka myjemy, obieramy i ścieramy na tarce jarzynowej za pomocą robota (najszybciej) lub ręcznie.

KROK 2: Słoiki o pojemności 1l wyparzamy i upychamy w nich ciasno starte jabłka.
W połowie wysokości posypujemy jabłka 1 łyżką cukru i dalej upychamy jabłka.

KROK 3: Na wierzchu znowu posypujemy 1 łyżką cukru.

KROK 4: Ugniatamy jabłka i zakręcamy słoiki.

KROK 5: Pasteryzujemy 45 minut. Odstawiamy do wystygnięcia.
Tak przygotowane jabłka są gotowe do szarlotki, naleśników, owsianek i innych dań. Mają mało cukru i są pyszne. Zawsze robię zapas na 2 lata i nigdy się nie zepsuły.