Jabłka prażone do słoiczków

Bożena1960

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

10 porcji

Składniki:

jabłka - 2 kg
sok z cytryny - 1 szt.
woda zimna - 1/2 szklanka
cukier w zależności od kwaśności jabłek u mnie - 1 szklanka
cynamon - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obieramy ze skórki, usuwamy gniazdka nasienne i kroimy w kostkę,następnie skrapiamy sokiem z cytryny aby jabłka nie ściemniały. Owoce wkładamy do garnka dodajemy część cukier i niewielką ilość wody.
Wstawiamy na ogień i doprowadzamy do zagotowania.
Zmniejszamy ogień i dusimy pod przykryciem około 20 minut często mieszając aby jabłka się nie przypaliły.
Dodajemy odrobinę cynamonu i dosładzamy w razie potrzeby pozostałym cukrem.
Gorącą masę przekładamy do czystych słoików i dokładnie zamykamy,słoiki obracamy do góry dnem i zostawiamy do wystygnięcia.

Na zimę jak znalazł.