



Składniki

/ 5 słoików po 500 ml/

- 2,5 kg jabłek
/waga po obraniu
i pokrojeniu/
- 200 g cukru –
odmiany słodsze
lub 350 g cukru
odmiany bardziej
kwaskowate
- sok z ½ cytryny

Przygotowanie

Jabłka umyj, obierz i pokrój w średniej wielkości kostkę. Przełóż do garnka o szerokim, nieprzywierającym dnie, dodaj sok z cytryny, możesz wlać na dno odrobinę wody.

Praż na wolnym ogniu, często mieszając, po chwili wsyp cukier. Jabłka smaż jak najkrócej, około 20 minut, do czasu gdy zauważysz, że robią się lekko szkliste i ledwie zaczynają się rozpadać. Dzięki krótkiej obróbce zachowasz dużo więcej walorów odżywczych i aromatu.

Przełóż gorący dżem do czystych słoików, zakręć, pasteryzuj przez 20 minut. Jeżeli przygotowujesz jabłka w słojach litrowych wydłuż czas pasteryzacji do 30 minut.

POLECANE ODMIANY: **Chopin, Idared, Cortland, Jonathan, Rubinola, Ligol, Topaz, Baya Marisa**

Więcej przepisów: stolicajablka.pl