KOMPOT Z RAJSKICH JABŁEK NA ZIMĘ

Składniki

/proporcje na słoje 1 l/

- dzikie lub rajskie jabłka (ok. 500-700 g)
- cukier – 2 czubate łyżki na słoik 1 l
- woda
- goździki, cynamon w lasce /opcjonalnie/

Przygotowanie

Wymyte i osuszone owoce wsyp do wyparzonych i suchych, uprzednio przygotowanych słoi.

Do każdego słoika możesz opcjonalnie dodać 3 goździki i mały kawałek laski cynamonu. Następnie wsyp 2 czubate łyżki cukru, delikatnie potrząśnij słoikiem, by cukier rozszedł się po owocach.

Zalej słoiki gorącą, przegotowaną wodą tak, by przykryć owoce, ale pozostawiając ok. 1–2 cm wolnej przestrzeni od brzegu słoika.

Dokładnie wytrzyj suchą ściereczką brzegi słoików, by były idealnie czyste i suche. Równie dokładnie wytrzyj zakrętki.

Słoiki zakręć, wstaw do dużego garnka ustawiając je na ściereczce i zalej wodą do około ¾ wysokości słoików.

Pasteryzuj przez 20 minut od momentu zagotowania.

Po ostygnięciu wyjmij i przestaw kompoty do chłodnego miejsca (np. spiżarni lub piwnicy).

POLECANE ODMIANY: odmiany jabłoni rajskich - **Evereste, Dolgo, Golden Hornet, Ola**