



Składniki

/6 słoików 280 ml/

- 2,5 kg jabłek
- 1 kg cukru
- sok z 1 cytryny
- 2 - 3 laski cynamonu
- 12 - 15 goździków

Przygotowanie

Jabłka umyj, obierz i przekrój na pół. Usuń gniazdo nasienne, a następnie pokrój je na bardzo małe cząstki. Możesz też użyć krajalnicy do jabłek z wykrawaczem środka, który podzieli jabłko na 16-20 cienkich kawałków.

Jabłka przełóż do garnka i zasyp cukrem. Odstaw na minimum 12 godzin. W tym czasie kilkakrotnie potrząśnij garnkiem, aby przyspieszyć rozpuszczenie cukru.

Odcedź jabłka na durszlaku i dokładnie je odcisnij. Powstały syrop przelej do garnka, zagotuj go, a następnie dodaj sok z cytryny, cynamon i goździki. Gotuj syrop na małym ogniu, aż zredukuje się o około 1/3 i stanie się wyraźnie gęstszy oraz bursztynowy (może to trwać około 40 minut). Dodaj do syropu odcisnięte jabłka i doprowadź całość do wrzenia. Wyłącz i odstaw. Następnie ponownie przelej wszystko przez sito lub durszlak i dokładnie odcisnij owoce. Ponownie zagotuj sam syrop i jeszcze nieco go zredukuj. Gdy lekko zgęstnieje, dodaj jabłka i gotuj na bardzo małym ogniu krótko — tylko do momentu, aż owoce dobrze się nim otulą, ale nie zaczną się rozpadać.

Gotową, gorącą konfiturę przełóż do czystych, wyparzonych słoików, szczelnie zakręć i pasteryzuj 10 do 15 minut.

POLECANE ODMIANY: **Antonówka, Szara Reneta, Boskoop, Idared, Topaz**

Więcej przepisów: stolicajablka.pl