



www.moji-recepti.net

Recept:

Jabolčni nadev za jabolčni zavitek

Sestavine:

- 2 kg sladkorja
- 24 kg jabolk
- 20 g cimet
- 1 x žlička citronke



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Jabolka dobro operemo in jih nato naribamo. Naribamo jih lahko z multipraktikom ali pa jih razrežemo na željene dolžine.
- Skupaj zmešamo sladkor in naribana jabolka, nato pa jih dobro pretenstamo in pazimo, da se ne primejo posode, saj tako lahko dobijo okus po zažganem.
- Med tenstanjem dušenjem dodajte 20 g cimeta.
- Proti koncu pa je potrebno dodati še žličko citronke. Lahko pa namesto citronke uporabite tudi limonin sok.
- Potrebno je mešati še par minut 2-3 min, nato pa je potrebno nadev vložiti v vroče kozarce.