



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.