

jablečný mošt

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jabka 10 kg

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jablka omyjeme, zbavíme stopek a jádřinců a nastrouháme je na hrubém struhadle.

Část jablek vložíme do síta vyloženého silonovou tkaninou nebo plátnem a necháme zvolna odkapávat do hrnce nebo mísy. Když šťáva přestane kapat, začneme plátno pomalu stáčet, abychom z jablek vymačkali co nejvíce šťávy. Pak nastrouhaná jablka ze síta vyhodíme a stejným způsobem po částech zpracujeme i zbylá jablka.

Odkapanou šťávu z jablek přelijeme do čistých zavařovacích sklenic, zavíčkujeme je a sterilujeme asi 15 minut při 83 °C.

Pokud použijeme obyčejné láhve s uzávěrem nebo korkovými zátkami, naplníme sklenice téměř pod okraj, postavíme je neuzavřené do kastrolu s horkou vodou a zahřejeme na 83 °C. Po 10 minutách rychle vnoříme do každé sklenice rukojeť vařečky (nejlépe plastové), abychom vytlačili pěnu tvořící se na povrchu, lahve uzavřeme a mošt necháme vychladnout.