

Jablečný mošt II.

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- sušené jabka 3 hrst
- cukr 500 g
- voda 3.5 l
- ocet 1.8 l
- citrón 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Vodu svaříme s cukrem a necháme vychladnout
2. Do láhve od okurek vložíme jablečné slupky, na kolečka nakrájený, jáderek zbavený citrón a zalijeme octem
3. Vše zalijeme vychladlým cukrovým roztokem, zamícháme a pak láhev povážeme
4. Necháme 4-6 dní v teple, potom stočíme do lahví a uchováme v chladu.

Doporučení:

Mošty raději sterilujeme!