

Jablečný džus

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kyselina citrónová 1 lžička
- Jablka 1 kg
- Cukr krupice 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Do jablečného džusu se hodí jakákoliv jablka, i ta méně kvalitní. Musíme je však dobře oloupat, zbavit jadřinců, stopek a vykrojit vadné části.

Takto očištěná jablka nadrobno nakrájíme, dáme do hrnce, podlijeme menším množstvím vody a dusíme doměkka. Jablka důkladně rozmixujeme a přes síto ještě dobře propasírujeme.

Do tekutiny vmícháme cukr a kyselinu, ochutnáme a buď ještě přikyselíme nebo dosladíme. Po řádném rozmíchání můžeme džus plnit do lahví, které důkladně uzavřeme. Lahve s nápojem musíme asi 20 minut sterilovat v hrnci s horkou vodou.

Před podáváním jablečný džus ředíme minerální nebo stolní vodou.