

Jablka s mátou - sterilovaná

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- cukr 750 g
- citron 2 ks
- voda 1 l
- tvrdá jablka 1 kg
- **podle chuti**
- čerstvá máta 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Jablka oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a dáme do vařící vody na 3 minuty. Svaříme litr vody s cukrem, přidáme citronovou šťávu. Jablka naskládáme těsně do sklenice, prokládáme mátou, zalijeme sirupem, zavíčkujeme a sterilujeme 20 minut.

Aby jablka nečernala můžeme přidat citronovou šťávu i do vody na vaření jablek.