

Jablkový mošt

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- zralé kyselé jablko 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka omyjeme, zbavíme nejedlých částí a hned lisujeme, aby na vzduchu nezhnědly. Šťávu necháme chvíli stát a čistou opatrně stočíme gumovou hadičkou nebo přecedíme přes plátno.

Jablečnou šťávu naplníme do čistých sklenic, uzavřeme nebo převážeme dvojitým celofánem či pergamenem a vložíme do zavařovacího hrnce s dírkovanou podložkou. Sterilujeme v páře 20 minut při 80 °C nebo od bodu varu 8 minut.

Po sterilaci vybereme sklenice z hrnce, necháme vychladnout a uložíme na tmavé, chladné a suché místo. Jablkový mošt popijíme podle chuti.