

JABLKA, JABLŤAČKA

ĀšterĀ½, 28 srpen 2012

Dostala jsem jablŤka. Jsou bĀjeĀnĀ, ale musĀ se fofrem zpracovat. Listovala jsem internetovĀmi recepty a našla "nĀco". Je to fakt ũĀsnĀ, vĀle doporuĀuju. (KoneĀnĀ jsem taky dĀlala nĀco jinĀho a v jinĀm "postavenĀ" - uĀ ne vrklavĀ Āidli, s malĀskĀm vĀleĀkem v ruce. Mj. na Āidli to bylo jistĀjšĀ neĀ na vrklavĀch štafĀch. A zatĀ stĀle bez ũrazu.)

JablkovĀ dĀem se zĀzvorem Suroviny Na 1 kilogram jablek (uĀ oloupanĀch a vykrĀjenĀch), potĀebujeme 1 ĀerstvĀ zĀv (zhruba kousek 3x3cm), šĀvu ze 3 citronĀ, 125 gramĀ rozinek a 1 kilogram ĀelĀrovacĀho cukru.

Postup Jablka pokrĀjĀme na malĀ kousky, zĀvor oloupeme a jemnĀ posekĀme. Rozinky namoĀme do vody, nechĀme okapat a dĀme do hrnce s ĀelĀrovacĀm cukrem, posekanĀm zĀvorem, citronovou šĀvou a kousky jablek. Za stĀleho mĀchĀnĀ uvedeme do varu a nechĀme vaĀit asi 4 minuty. DĀem plĀme do sklenic, uzavĀme je, obrĀtĀme dnem vzhĀru a nechĀme 15 minut vychladnout. UloĀme v chladnu a temnu. ... Jablko-pomeranĀovĀ pikantnĀ dĀem Suroviny 7 g oloupanĀch jablek, 2 velké pomeranĀe, 2 citrony, 1 lĀka kyseliny citronovĀ, 1 Gelfix 1:1, 1 kg cukru, 6 lĀic rumu nebo koĀaku Postup Jablka nakrĀjĀme na kostĀky nebo rozmixujeme a dĀme do kastrolu. PĀidĀme na kousky pokrĀjenĀ pomeranĀe (nejlĀpe zcela ĀistĀ vyloupanĀ a vykrĀjenĀ, mĀlo by ho bĀt cca 300 g), pĀidĀme kyselinu a šĀvu ze 2 citronĀ a Gelfix. Za stĀleho mĀchĀnĀ povaĀme, pak pĀidĀme cukr a vaĀme ještĀ asi 8 minut. OdstavĀme plotny, pĀidĀme rum nebo koĀak, promĀchĀme a horkĀ plĀme do sklenic aĀ po okraj. ZavĀkujeme a obrĀtĀme dnem vzhĀru alespoĀ na 10 minut. ..co vy a jablka?co z nich dĀlĀte doma vy? d@niela,zadĀemovanĀ a blaĀenĀ