



Domácí jablečný džus

Ingredience

jablka: 3 kg
cukr krupice: 300 - 400 g
kyselina citronová: 1 KL
voda

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Jablka oloupeme, zbavíme jadřinců a nakrájíme na menší kousky. V hrnci jablka podlijeme vodou a dusíme doměkka. Rozmixujeme tyčovým mixérem a následně ještě propasírujeme přes síto. Vmícháme cukr a kyselinu citronovou, cukr necháme rozpustit a jablečnou směs vychladnout. Podle potřeby zředíme vodou...

Domácí jablečný džus - recept

Jablka oloupeme, zbavíme jadřinců a nakrájíme na menší kousky. V hrnci jablka podlijeme vodou a dusíme doměkka. Rozmixujeme tyčovým mixérem a následně ještě propasírujeme přes síto. Vmícháme **cukr a kyselinu citronovou**, cukr necháme rozpustit a jablečnou směs vychladnout. Podle potřeby zředíme vodou a podle chuti ještě dosladíme.

Domácí jablečný džus skladujeme v lednici v uzavřených lahvích.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí