

Jabukovo sirce



Sastojci

Potrebno je:

- 2,5 kg jabuka
- 0,5 dl belog vinskog sirceta

Priprema

Jabuke operite, odstranite sredinu, a meso naseckajte na kockice. Prelijte ih sa 7,5 dl vrele vode.

Ostavite otprilike dve nedelje da odstoje na temperaturi od 18 stepeni. Jabuke procedite kroz platno kako biste dobili cist sok.

Tako dobijeni sirup pomešajte sa vinskim sircetom u razmeri 0,25 dl vinskog sirceta na litar sirupa.

Smesu sipajte u flaše (3 flaše zapremine 700 ml) i zatvorite. Ovo sirce bi trebalo na hladnom mestu da izdrži oko godinu dana.