

Domace sirce od jabuka



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 kgjabuka
- 2 l vode
- 200 gšecera
- 2 kašikemeda

Priprema

Jabuke dobro operite i narendajte na krupnu stranu rendea. Rendane jabuke stavite u vecu teglu, sipajte vodu, dodajte med i šecer. Povežite teglu ali ne hermeticki vec blago samo prekrijte zbog prašine i ostavite na toplom mestu. Tako pripremljene jabuke ostavite 40 dana, a može i duže. Kad je voda sa jabukama dobila kiselinu koja vam odgovara, procedite jabuke. Nemojte da ih gnjecite vec samo procedite kroz gazu. Sirce ce biti mutno, ali za nekoliko nedelja talog ce spasti na dnu. Ponovo ga procedite i ako nije ni tada dovoljno bistro ponovo ga procedite nakon nekoliko nedelja. Tada ce sigurno biti dovoljno bistro. Ovo je moj nacin pravljenja sirceta i uvek mi je uspevao.

Savet

Jako ukusno i zdravo sire napravljeno u domaoj kuhinji.