

Crvene jabuke



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jabuka
- 6 drvenih štapica
- 2 1/2 šolje šecera
- 1/2 šolje meda
- 1 ekstrat jagode
- boja za kolace
- 1 caša vode

Priprema

Pouljiti veci pleh, pa ga ostaviti do upotrebe.

Jabuke oprati, prosušiti, ukloniti petiljke, pa u svaku zabosti štapic.

U šerpi na srednjoj temperaturi, sastaviti šecer, med, vodu i boju za hranu i ekstrat.

Kuvati uz stalno mešanje, dok se smesa dobro ne izjednaci i prokljuca. Kada provri kuvati još 20 minuta.

Skloniti sirup s ringle, pa odmah neizmenicno umakati jednu po jednu jabuku..

Ukrasiti po želji.