

Моченые яблоки

Ингредиенты

- Яблоко - 6 кг спелое крепкое
- Хрен - 1 корень
- Горчица - 2 ст.л в порошке
- Листья - 10 шт дуба
- Листья - 12 шт вишни
- Листья - 12 шт смородины
- Соль -
- Сахар -



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Яблоки и листья вымойте, обсушите. Корень хрена очистите и разрежьте на 4-5 частей. Уложите яблоки хвостиками вверх в стерилизованные банки, каждый слой переложите листьями, добавьте горчицу. Плоды нужно класть довольно плотно, но не мять и не травмировать друг о друга. В просветы между ними положите куски хрена.

2

Залейте яблоки кипятком, дайте постоять минут 10, затем слейте воду в отдельную кастрюлю – это позволит вам измерить точное количество рассола, который понадобится для яблок.

3

В кастрюлю влейте еще стакан воды, добавьте соль и сахар (из расчета 4 ст. л. соли и 2 ст. л. сахара на 1 л воды), рассол прокипятите.

4

Пока готовится рассол, снова залейте яблоки кипятком. Как только рассол будет готов, слейте кипяток и залейте яблоки горячим (но не кипящим!) рассолом.

5

Сразу герметично закройте банки крышками. Поставьте вверх дном и дайте остыть. Оставьте на 12 часов.

6

Верните банки в нормальное положение и отправьте на хранение в прохладное темное место.

Приятного вам аппетита :)