



Яблочное желе

Ингредиенты

- яблочный сок - 1 л,
- сахар - 750 г,
- лимон - 1 шт.,
- лимонная кислота - 1/3 ч.л.

Приготовление

1. Яблоки помыть, разрезать, удалить семенные коробочки, сложить в кастрюлю.
2. Лимон помыть и нарезать ломтиками вместе с кожурой.
3. Ломтики лимона добавить к яблокам.
4. Налить питьевой воды так, чтобы она только закрывала фрукты (они не должны всплывать).
5. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения и варить до размягчения яблок.
6. Затем отвар процедить, яблоки отжать через несколько слоев марли или протереть через сито.
7. При необходимости еще раз процедить.
8. На каждый литр сока положить по 750 г сахара, снова поставить на огонь и при сильном бурном кипении уварить сок в течение 1 часа.
9. Капля готового желе на блюдечке через несколько секунд застывает и не растекается.
10. За 2-3 минуты до окончания варки добавить в желе лимонную кислоту.
11. Готовое желе разлить по стерилизованным банкам (см. "Стерилизация банок"), накрыть крышками или бумагой и полностью охладить, затем плотно закрыть крышками.
12. Хранить в прохладном месте.

