

Варенье из райских яблочек

2011-09-21 00:42:07



Недавно подруга привезла мне много китайки (Шурик, сердечное спасибо, приезжай на чаёк!) и я на радостях наварила самое вкусное и красивое варенье! =)

Кстати, яблочки из этого варенья очень здорово подходят для украшения сладкой выпечки!

Итак, нам понадобится: 1 кг китайки

1 кг сахара

300 мл воды

Яблочки хорошо промываем, удаляем у каждого жёсткую часть палочки, срезаем остатки соцветий и накалываем зубочисткой, чтобы кожица в последствии не полопалась.

Воду кипятим с сахаром до полного растворения и заливаем сиропом яблочки, накрываем блюдцем, чтобы они были полностью туда погружены. Оставляем на ночь.

Утром доводим яблоки до кипения на среднем огне. Оставляем ещё на 10-12 часов. Нужно чтобы яблоки впитали сироп и опустились на дно, тогда можно будет проварить варенье до нужной густоты.

После чего аккуратно укладываем яблоки в стерилизованные баночки, заливаем сиропом и закатываем.

Варенье получается невероятно вкусным и красивым! Кстати, как раз сейчас самое время консервации фруктов и овощей, посетите [Домашний Ресторан](#) чтобы подобрать множество рецептов и тогда зима будет радовать вас вкусами и красками лета!

И ещё дин совет напоследок - попробуйте добавить в это варенье букет из пряностей: корица, мускатный орех, кардамон, ваниль и тогда привычный кус обретёт совсем иной облик!

Приятного чаепития!

© www.njama.ru