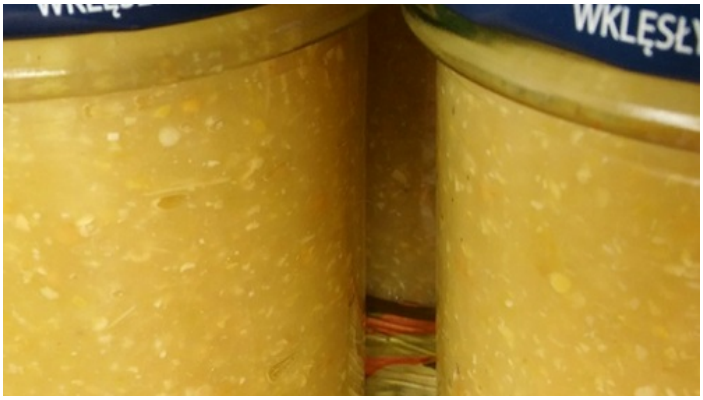

Musztarda z jabłek!

Składniki

- 1 kg jabłek,
- 4 łyżki gorczycy,
- 1/4 szklanki octu jabłkowego,
- 1 łyżeczka soli morskiej,
- 1 łyżeczka cukru,
- 3 liście laurowe,
- 3 goździki,
- 5 ziarenek ziela angielskiego,
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu w ziarenkach,
- 1/3 łyżeczki płatków chili

Sposób przygotowania

Ocet, gorczycę, liście laurowe, ziele angielskie, goździki i pieprz należy zagotować i odstawić na kilka godzin.Jabłka myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy. Jabłka wrzucamy do rondla i smażymy. Gdy zaczną się rozpadać dodajemy cukier, sól i ocet z przyprawami. Wszystko razem gotujemy około 20 minut.Masę przecieramy przez sito i wkładamy do słoików.Pasteryzujemy 5 minut.Smacznego!