

# Jablečné želé s bílým rumem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 40min , Porce: 1

**620** kalorií , **100 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jablecne-zele-s-bilym-rumem>

## Příprava

Olupaná jablka nasrouháme najemno, dobře promícháme s želírovacím cukrem a přivedeme za stálého míchání k varu. Želé povaříme podle návodu na obalu cukru, když začne želírovat, kápneme pár kapek želé na malý talířek, abychom zjistili, jestli je želé už dost tuhé. Želé stáhneme z ohně a ihned do něj vmícháme rum. Hotové želé plníme do malých skleniček, zavíčkuje a na 5 minut otočíme skleničky dnem vzhůru.



### Tip k receptu

Toto želé je obzvláště vhodné na plnění vánočního cukroví.

## Ingredience

- ✓ 1 kg jablek (čistá váha po oloupání a vyříznutí jádřinců)
- ✓ 500 g želírovacího cukru 2:1
- ✓ 50 ml bílého rumu

## Kategorie

Česká, Léto, Ovoce, Zavařeniny, Labužník, Pomocné recepty

