

Jablka s křenem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 1h 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 1dní 1h 0min , Porce: **10**

3725 kalorií , **532 g** cukrů , **4 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablka-s-krenem>

Příprava

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a omyjeme. Křen si načistíme. Obojí si nastrouháme v mixeru nebo na struhadle a přidáme cukr a ocet. Vše řádně promícháme a necháme 24 hodin uležet (sem tam musíme promíchat, aby se cukr dobře rozpustil a promísily se chutě). Pak jen napěchujeme rovnoměrně směs jablek a křenu do sklenic a zalijeme každou sklenici vodou, která nám zbyla. Nesterilizujeme, jen uchováváme na chladném tmném místě.



Ingredience

- 5 kg jablek
- 400 g křenu
- 400 g cukru krupice
- 0,5 l octu (8%)

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Salát