



Obuolius reikia nulupti, supjaustyti skiltelėmis, išimti sėklalidžius. Sudėti į puodą ir užpilti cukrumi (apytiksliai 5 kg obuolių imama 1 kg cukraus, tačiau tai priklauso nuo skonio).

Patartina palaikyti 6-8 valandas, kad išsiskirtų sultys. Tada nuolat pamaišant verdama apie 30-40 minučių, retkarčiais reikia nuimti putas. Karšta masė supilama į pasterizuotus stiklainius ir gerai užsukama.

www.moteris.lt