



# Przecier jabłkowy

## Składniki :

|                        |            |
|------------------------|------------|
| OBRANE JABŁKA          | 1 KG       |
| I POKROJONE NA POŁÓWKI |            |
| CUKIER                 | 100 G      |
| SOK Z JEDNEJ CYTRYNY   | (TJ. 30 G) |

|   | Składniki                         | Masa                  | Czynność            |  Ustawienie podgrzewania |  Prędkość |  Czas | Otwór w pokrywie | Uwagi                  |
|---|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|
| 1 | Jabłka<br>Cukier<br>Sok z cytryny | 1 kg<br>100 g<br>30 g | Włożyć do pojemnika |  100°C                   | praca przerywana<br>OI OI                                                                    | 7 min                                                                                    | Otwarty          |                        |
| 2 |                                   |                       | Miksowanie          | –                                                                                                           | 600 obr./min                                                                                 | 30 s                                                                                     | Otwarty          | Skosztować i doprawić. |



## PORADY SZEFA KUCHNI

Można dodać przyprawy korzenne według własnego upodobania (wanilia, cynamon, cztery przyprawy, pieprz syczański) oraz gruszki lub gruszki nashi.