



www.moji-recepti.net

### Recept:

Jabolčni nadev za jabolčni zavitek

### Sestavine:

2 kg sladkorja  
24 kg jabolk  
20 g cimet  
1 x žlička citronke



### Zahtevnost:



### Splošni opis in postopek:

- Jabolka dobro operemo in jih nato naribamo. Naribamo jih lahko z multipraktikom ali pa jih razrežemo na željene dolžine.
- Skupaj zmešamo sladkor in naribana jabolka, nato pa jih dobro pretenstamo in pazimo, da se ne primejo posode, saj tako lahko dobijo okus po zažganem.
- Med tenstanjem dušenjem dodajte 20 g cimeta.
- Proti koncu pa je potrebno dodati še žličko citronke. Lahko pa namesto citronke uporabite tudi limonin sok.
- Potrebno je mešati še par minut 2-3 min, nato pa je potrebno nadev vložiti v vroče kozarce.