www.moji-recepti.net

Recept:
Nadjev od jabuka za štrudl od jabuka



Sastojci:
2 kg šećera
24 kg jabuka
20 g cimeta
1 x žličica soka od limuna

Težina:

Opći opis i postupak:

- Jabuke dobro operite pa ih naribajte. Mogu se ribati multipraktikom ili rezati na željene dužine.
- Pomiješajte šećer i naribane jabuke pa ih dobro izgnječite i pazite da se ne zalijepe za posudu jer tako mogu dobiti zagoreni okus.
- Tijekom pirjanja dodajte 20 g cimeta.
- Pred kraj je potrebno dodati žličicu soka od limuna. Umjesto soka od limuna možete koristiti i sok od limuna.
- Miksati je potrebno još nekoliko minuta 2-3 min, a potom je potrebno nadjev uliti u vruće čaše.