

# Prażone jabłka



## Składniki

1,5 kg soczystych,  
kwaśnych jabłek (na  
przykład szara reneta)  
¼ szklanki cukru  
1 opakowanie cukru  
waniliowego  
Sok z połówki  
pomarańczy  
Sok z połówki cytryny  
Pół łyżeczki cynamonu

## Opis wykonania

Pyszne, słodkie prażone jabłka możesz wykorzystać do ciast i deserów, a także ze smakiem zjadać je prosto ze słoika, gdy zimą najdzie cię ochota na coś słodkiego i zdrowego. Dodaj niewielką ilość cynamonu i cukru waniliowego, aby podkreślić ich smak i dodać aromatu. Już w trakcie prażenia jabłka oczarują cię zapachem pomarańczy, a z dodatkiem rodzynek będą jeszcze pyszniejsze. Zobacz prosty przepis na prażone jabłka i przygotuj weki na zimę lub wykorzystaj od razu do upieczenia szarlotki.

Jabłka umyj, obierz ze skórki i usuń gniazda nasienne. Pokrój w kostkę i skrop obficie sokiem z cytryny, wymieszaj dokładnie.

Do dużego garnka wlej niewielką ilość wody (aby minimalnie przykryła dno), zagotuj i włóż pokrojone jabłka.

Dodaj cukier, cukier waniliowy oraz sok z pomarańczy, całość dokładnie wymieszaj i praż pod przykryciem na wolnym ogniu, co jakiś czas mieszając, aż jabłka zrobią się miękkie i zaczną się rozpadać. Uważaj, aby nie przypalić zawartości garnka, jeśli jest taka konieczność dolej odrobinę wody. Na koniec wsyp cynamon, wymieszaj i praż jeszcze chwilę.

Gotowe, gorące jabłka przełóż do umytych, osuszonych słoików i dokładnie zakręć.