



## Sposób przygotowania

Ocet, gorczycę, liście laurowe, ziele angielskie, goździki i pieprz należy zagotować i odstawić na kilka godzin. Jabłka myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy. Jabłka wrzucamy do rondla i smażyjemy. Gdy zaczną się rozpadać dodajemy cukier, sól i ocet z przyprawami. Wszystko razem gotujemy około 20 minut. Masę przecieramy przez sito i wkładamy do słoików. Pasteryzujemy 5 minut. Smacznego!

## Musztarda z jabłek!



### Składniki

- 1 kg jabłek,
- 4 łyżki gorczycy,
- 1/4 szklanki octu jabłkowego,
- 1 łyżeczka soli morskiej,
- 1 łyżeczka cukru,
- 3 liście laurowe,
- 3 goździki,
- 5 ziarenek ziela angielskiego,
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu w ziarenkach,
- 1/3 łyżeczki płatków chili