Jablečná omáčka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 ks	středně velká jablka
	šťáva ze 2 citronů
1 špetka	mletá skořice
1 špetka	mletý muškátový oříšek
1 špetka	mleté nové koření
1 až 2 lžíce	krupicový cukr (nejlépe hnědý)
	sůl
	pepř mletý



Postup přípravy

Jablka oloupeme a zbavíme je jádřinců a nakrájíme na malé kostičky. Do kastrůlku si dáme zhruba 70 ml vody, cukr, nasekaná jablka, koření a citronovou šťávu. Přivedeme k varu a necháme probublávat zhruba 10 minut. Poté rozmixujeme tyčovým mixérem, osolíme a opepříme. Pokud máte rádi ostřejší jídla, můžeme přidat 1 rozsekanou chilli papričku.

Jablečnou omáčku podáváme ke grilovaným masům, do palačinek nebo k irským bramborovým placičkám. Recept na bramborové placičky Boxty najdete ZDE.