**Wrzesień w słoiku – marynowane jabłka w korzennym stylu**

**Schyłek lata to moment, gdy w sadach oraz na straganach pojawiają się pierwsze jesienne owoce. Nadchodzi wtedy pora na przygotowywanie przetworów, zarówno tych słodkich, jak i wytrawnych. Jabłka w aromatycznej zalewie z przyprawami korzennymi stanowią idealny dodatek do zimowych dań, który warto teraz przygotować i mieć w domowej spiżarni.**

Gdy myślimy o marynatach, zwykle przychodzą nam na myśl grzyby, ogórki czy papryka. Tymczasem w zalewie octowej można zamknąć także owoce, które zyskują wówczas zupełnie nowy charakter. Jabłka z dodatkiem korzennych przypraw doskonale pasują do pieczonego drobiu, wieprzowiny, pasztetów czy serów.

W tym przepisie kluczowe jest użycie odpowiedniego octu, bo to on decyduje o smaku i trwałości przetworów. Ocet Kielecki Spirytusowy 10% od WSP „Społem” to sprawdzony wybór. Produkt ma klarowną barwę i łagodny charakter, dzięki czemu podkreśla naturalne walory jabłek, zamiast je przytłaczać.

**Składniki:**

l 4 twarde jabłka (np. ligol lub antonówka)

l 250 ml wody

l 150 ml Octu Kieleckiego Spirytusowego 10% WSP „Społem”

l 100 g cukru

l 1 łyżka miodu

l 1 laska cynamonu

l 4 goździki

l kilka ziaren ziela angielskiego

l szczypta soli

**Przygotowanie:**

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i podzielić na ćwiartki. W garnku zagotować wodę z cukrem, miodem oraz przyprawami. Gdy zalewa zacznie wrzeć, wlać ocet i wymieszać. Owoce ułożyć w wyparzonych słoikach, zalać gorącym płynem i szczelnie zakręcić. Pasteryzować przez około 15 minut.

Gotowe przetwory odstawić w chłodne miejsce. Najlepiej otworzyć je po 2-3 tygodniach, gdy składniki się przegryzą. Można je podawać do mięs, pasztetów i serów.

Więcej informacji o tym i innych produktach WSP „Społem” znajdziesz na stronie: <https://www.wspspolem.com.pl/>