# Sos morelowo-jabłkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

## Jest doskonalym dodatkiem do pieczonych i smazonych mies, wedlin oraz pieczeni na zimno. Pasteryzowany moze byc przechowywany ponad rok.

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

**Potrzebne składniki:**
- 50 dag suszonych moreli -
- 2 duże winne jabłka -
- 3 duze cebule -
- 12,5 dag rodzynek -
- 2 szklanki octu winnego -
- łyżeczka mielonych nasion gorczycy -
- łyżeczka drobno pokrojonego świeżego imbiru -
- pół łyżecki mielonego ziela angielskiego -
- 1,5 łyżeczki soli -
- 25 dag cukru -

**Etapy przyrządzania:**

**1.** Umyte morele pokroic w cienkie paski, rodzynki sparzyc, odsaczyc. Obrane i oczyszczone z gniazd nasiennych jabłka zetrzec na tarce o duzych otworach. Wszystkie składniki włożyc do rondla, zalac octem winnym, doprowadzic do wrzenia, po czym gotowac na malym ogniu, czesto mieszajac, około godziny. Gorący sos rozlać do słoiczków, zakryć, pasteryzować przez 10-15 minut.