

Retsept:

Lihtsaim õunamoos

Vaja läheb:

- õunu
- tavalist valget suhkrut
- potti
- saumikserit
- hoidise säilitamiseks purke, kaasi jms

Valmistamine:

Õhtul teleka ees võtan õunad ette, koorin, tükeldan sellesse potti, kus moosi ka keetma hakkam ja puistan lõpuks kõige peale suurema kihi suhkrut. Nii jäävad nad kaane alla kapile ööseks seisma. Järgmiseks päevaks on mahl õuntest välja tulnud ja seega ei pea moosikeetmisel vett üldse lisama. Kuumutan, kuni õunad on pehmemaks muutunud, ja lisan ülejäänud suhkrut (teen seda maitse järgi). Siis püreestan saumikseriga kõik ära, kuumutan veel veidi ja võib-olla ka lisan suhkrut juurde. Kui vajalik magusus on saavutatud, tõstan poti pliidilt ja panen moosi eelnevalt kuumutatud steriliseeritud purkidesse ja sulgen kuumutatud kaantega.

