

Mus jabłkowy z tymiankiem, miętą i sokiem z cytryny

Składniki:

- 3 słodkie jabłka
- 2 gałązki tymianku
- 8 listków mięty
- sok z 1/2 cytryny

Wykonanie:

Jabłka umyj i zetrzyj na tarce o grubych oczkach (wraz ze skórą). Przetóż jabłka do rondelka i zacznij podgrzewać. Dodaj od razu listki tymianku i mieszaj jabłka, co jakiś czas, aby nie przywarły do dna naczynia. Jabłka, gdy puszczą sok, duś na małym ogniu, aż całkowicie rozpadną się.

Gotowe jabłka przetrzyj przez gęste sito. Skórkę oraz tymianek można ponownie dodać do jabłek. Dopraw jabłka sokiem z cytryny i dodaj drobno posiekane listki mięty. Przykryj mus folią spożywczą i odstaw na godzinę. W upalne dni serwuj mus prosto z lodówki lub o pokojowej temperaturze.