

Pesachowy charoset



Charoset

4 jabłka (najlepsze są twarde i słodko kwaśne)
bakalie do smaku: orzechy włoskie, rodzynki, skórka pomarańczowa, śliwki suszone,
1,5 łyżeczki mielonego cynamonu
1-2 łyżki cukru (lub więcej w zależności od tego jak bardzo kwaśne są jabłka)
100 ml słodkiego czerwonego wina

Wykonanie:

Śliwki (jeśli używamy) pokroić na mniejsze kawałki. Orzechy włoskie połamać na mniejsze kawałki. Nie należy ich prażyć na patelni, gdyż troszkę psują smak charosetu. Jabłka wraz ze skórą zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Wszystkie składniki włożyć do miski, zalać słodkim czerwonym winem i dokładnie wymieszać. Przykryć i odstawić do lodówki na minimum 1 godzinę, aby wszystkie smaki się wymieszały. Potrawa jest gotowa, gdy jabłka i suszone dodatki wchłoną wino. W lodówce charoset zachowuje świeżość przez kilka dni.

Uwagi:

Potrawę można przechowywać w lodówce przez cały Pesach i **podawać z macą na przekąskę.**