**Mus rabarbarowy na zimę - podajemy sprawdzony przepis**



Słodko-kwaśny mus rabarbarowy z nutką imbirową to orzeźwiający dodatek do zimowych deserów

Poziom: ŁATWY

Czas: 60 MINUT

Porcja dla: 6 OSÓB

Podpowiadamy, jak zrobić pyszny **mus rabarbarowy na zimę**. Jest bardzo łatwy w przygotowaniu, a do tego smaczny! Zimą mus z rabarbaru można dodawać do ciast, naleśników i deserów.

**Składniki**

* 1 kg [rabarbaru](http://beszamel.se.pl/owoce/rabarbar-jakie-ma-wasciwosci-dlaczego-warto-jesc-rabarbar%2C1878/)
* 1/2 kg cukru
* 1 łyżka utartego, świeżego [imbiru](http://beszamel.se.pl/imbir/imbir-wlasciwosci-lecznicze-poznaj-zdrowotne-walory-imbiru%2C11517/)
* pół szklanki wody

**Przygotowanie krok po kroku:**

* Rabarbar umyj, obierz i pokrój na małe kawałki. Wrzuć do garnka, zasyp cukrem i odstaw na 1 godzinę.
* Dodaj starty imbir i zimną wodę. Podczas gotowania dokładnie mieszaj. Woda musi odparować, a rabarbar się rozpaść.
* Słoiki na mus dokładnie umyj, sparz wrzątkiem i zagrzej w piekarniku przez około 15 minut w temp. 100 st. C.
* Przygotowany mus przełóż do słoików, mocno zakręć, obróć do góry dnem i owiń grubym kocem lub ręcznikiem.
* Tak owinięte przetwory odstaw na około 12 godzin. Niecierpliwi zamiast owijania mogą słoiki [pasteryzować](https://beszamel.se.pl/jak-zrobic/pasteryzacja-na-sucho-i-na-mokro-w-piekarniku-garnku-lub-zmywarce%2C18041/) przez 10 minut w temperaturze 100 st.