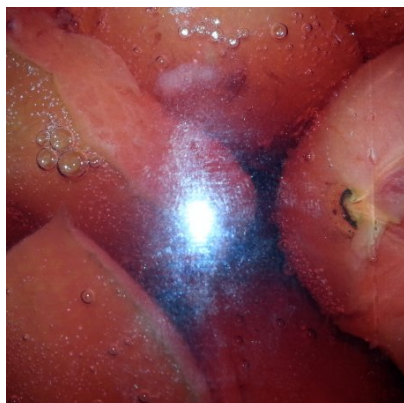


Marynowane śliwki w occie



BERTPVD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	1 kg
ocet spirytusowy	100 ml
cukier	3 łyżki
woda zimna	500 ml
Goździki całe Prymat	4 szt
wanilia laski	0,5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki myjemy, czyścimy. Przecinamy na pół i pozbawiamy pestek. Gotujemy zalewę z wody, cukru i octu. Do wyparzonych słoików umieszczamy śliwki, dodajemy 1 goździk, starty kawałek laski wanilii i zalewamy gorącą zalewą. Do garnka wkładamy słoiki uzupełniamy 3/4 wodą i pasteryzujemy około 25 minut na wolnym ogniu. Po pasteryzacji ustawiam słoiki do góry dnem.