

Śliwki w occie



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	4 kg
ocet	4 szklanki
cukier	1/2-1 szklanka
Goździki całe Prymat	10 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki dokładnie umyć, można usunąć z nich pestki, ale nie trzeba. Następnie włożyć do słoików, dodać cukier, po około 5 łyżek i po 2 goździki. Z wody i octu przygotować zalewę i zalać nią śliwki w słoikach, pasteryzować około 3 minut.