

Morele w occie



PAWEŁ33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

morele	1 kg
miód	2 łyżki
cukier	2 szklanki
ocet	150 ml
Goździki całe Prymat	
pieprz	
ziele angielskie	
woda	0,3 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele opłukać, osączyć na sicie i wyjąć pestki. Z cukru, korzeni i szklanki wody zagotować syrop. Na wrzący syrop wrzucić morele i krótko ugotować na niezbyt ostrym ogniu, odstawić do ostudzenia. Po 2 godzinach usmażyć morele na małym ogniu, od czasu do czasu potrząsając rondlem, aż staną się szkliste, wtedy dodać do nich miód i ocet, krótko zagotować. Gorące wyłożyć do słoików, zakręcić