

winogrono w occie



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

200ml. octu 10%

150g cukru

kilka goździków

łyżeczka cynamonu

winogrona 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zagotować 500 ml wody z cukrem przyprawami i octem Winogrona oczyścić z szczyptek, umyć osaczyć na sicie i nakłuć szpilka. Ułożyć w słoikach wlać ocet z cukrem. Słoiki lekko zakręcić. Pasteryzować 20 minut w temperaturze 85 stopni wyjąć słoiki i mocno zakręcić