

Śliwki w occie



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki najlepiej węgierki	1 kg
cukier	1/2 kg
Cynamon mielony Prymat	1 płaska łyżeczka
Goździki całe Prymat	1 płaska łyżka
ocet	1/2 6%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyc, usunąć pestki, ułożyć ciasno w przygotowanych słoikach. Z cukru, octu i przypraw ugotować syrop, gorącym zalać słoiki i od razu zamknąć. Słoiki pasteryzować przez 20 minut. Odstawić na co najmniej 2 tygodnie. Po tym czasie śliwki są gotowe do jedzenia.