

wiśnie w marynacie



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiśnie	1 kg
woda	0,4 litra
cukier	20 dag
łagodna musztarda	1 łyżka
ostra musztarda	1 łyżeczka
świeży chrzan	3 łyżki
ziarna kolendry	1 łyżeczka
ziarna gorczycy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiśnie umyć i wydrylować. Zagotować wodę z cukrem, musztardą i przyprawami. Na gorącą marynatę wrzucić owoce i doprowadzić do wrzenia. Przełożyć wiśnie do słoików. Marynatę gotować jeszcze 20 minut, aż zgęstnieje, dodać chrzan i wymieszać. Gorącą marynatą zalać wiśnie. Słoiki zamknąć, pasteryzować 25 minut