

Morele w marynacie



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dojrzałe morele	1 kg
woda	0,5 litra
ocet 10 %	1/2 szkl
cukier	50 dag
miód pitny	1/3 szkl
skórka skrojona z 1 cytryny	
Goździki całe Prymat	
Cynamon cały Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

morele umyć, podzielić na połówki, wypestkować. Owoce ułożyć ciasno w słoikach. Do każdego słoika wrzucić 2 goździki, kawałek skórki z cytryny i kory cynamonowej. Zagotować wodę z cukrem i miodem, dodać ocet. Gorącym syropem zalać morele. Słoik zamknąć, pasteryzować 25 minut.