

Winogrona w marynacie



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

winogrona	1 kg
woda	0,5 litra
ocet	1/4 szkl
cukier	40 dag
sól	1/2 łyżeczki
skórka z krojona z 1 cytryny	
Goździki całe Prymat	
Cynamon cały Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Winogrona oddzielić od gałązek, umyć. Owoce ułożyć w słoikach. Do każdego słoika wrzucić goździk, kawałek skórki z cytryny i kory cynamonowej. Zagotować wodę z cukrem i solą, dodać ocet. Gorącą marynatą zalać winogrona. słoik zamknąć, pasteryzować 15 minut