

Śliwki marynowane na słodko



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	1,5 kg
woda	1,5 szkl.
cukier	
cynamon	2-3 kawałki
Goździki całe Prymat	10-12 szt.
kardamon	5-6 nasion
ocet	1,5 6%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyć i przeciąć na połowę - wyjąć pestki.

Zagotować wodę z octem oraz przyprawami. Gotować marynatę 15 minut po pokrywką, następnie zalać śliwki i pozostawić na 8-12 godzin (np. na całą noc).

Śliwki odcedzić z zalewy i przełożyć do słoiczków (500ml) - przesypywać warstwami cukru, dodać przyprawy z marynaty, zakręcić i zapasteryzować.

Śliwki nadają się do jedzenia po 3-4 tygodniach.