

śliwki marynowane



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki	1 kg
woda	1 szklanka
cukier	1 szklanka
ocet 10 %	1/4 szklanki
Goździki całe Prymat	
ziele angielskie	
pieprz ziarnisty	
cynamon	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ze śliw usunąć woskowaty nalot, każdy owoc nakłuć wykałaczką, włożyć do słoików, dodać przyprawy. z wody, cukru i octu przygotować syrop, w czasie gotowania syrop zszumować. gorącym zalać śliwki. wstawić do rondla z ciepłą wodą i pasteryzować przez 15-20 min.