

Śliwki w occie



ANNA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwek węgierek	1 kg
cukru	25 dak
octu 6%	1/4 litra
wody	3/4 litra
Goździki całe Prymat	
cynamon	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować syrop z cukru, wody i przypraw. Owoce włożyć do emaliowanego lub szklanego naczynia zalać wrzącą zalewą odstawić na noc. Czynność powtórzyć 4 razy. Wystudzoną marynatę przekładać do słoików.