

mirabelki do mięs



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czosnek	6 ząbków
szczypta cynamonu	
szczypta ostrej papryki	
Goździki całe Prymat	5 szt
kolendra	0,5 łyż
szczypta utartej gałki muszkatałowej	
szczypta curry, soli	
cukier	2 łyż
mirabelki	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

owoce myjemy drylujemy i wsypujemy do garnka. Dusimy na małym ogniu. Gdy będą miękkie przecieramy przez sitko i miksujemy. Czosnek rozcieramy z solą i dodajemy rozgniecione przyprawy. Wszystkie składniki łączymy ze śliwkami. Chwile gotujemy. Gorący sos wkładamy do słoików i odwracamy do góry dnem do ostygnięcia.