

Moje marynowane śliwki



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	2 kg
cukier	50 dag
woda	1500 ml
ocet	500 6%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z wody, cukru i przypraw i octu gotujemy syrop.

Umyte i wysuszone śliwki wkładamy do szklanego lub emaliowanego naczynia, zalewamy gorącą zalewą - syropem i odstawiamy na całą noc.

Czynność tę, powtarzamy 4 razy odcedzamy syrop ze śliwek, doprowadzamy go do wrzenia i zalewamy nim znów śliwki.

Wystudzoną marynatę przełożyć do słoików i zamknąć,