

Morele marynowane



PETRONELLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

morele	1 kg
woda	2 szklanki
ocet 10 %	1/2 szklanki
cukier	30 dag
cynamon Prymat	
imbir	
Goździki całe Prymat	
Gorczyca biała cała Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele przekroic wyjac pestki, ulozyc w słoikach, dodac przyprawy. Zagotowac wode z cukrem octem i sola. Goraca zalewe wlac do słoikow, słoiki wstawic do rondla z ciepla woda i pasteryzowac przez 15-20 min.