
Morele marynowane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1827 razy.

1 kg moreli,

1 łyżka miodu,

2 szklanki cukru,

4-5 goź dzików,

2-3 ziarnka pieprzu i ziela angielskiego,

1/2 szklanki octu

Morele opłukać , osączyć na sicie i wyjąć pestki. Z cukru, korzeni i szklanki wody zagotować syrop. Na wrzący syrop wrzucić morele i krótko ugotować na niezbyt ostrym ogniu, odstawić do ostudzenia. Po 2 godz. usmażyć morele na małym ogniu, od czasu do czasu potrząsając rondlem, aż staną się szkliste, wtedy dodać do nich miód i ocet, krótko zagotować . Gorące wyłożyć do słoików, zakręcić . Podawać do mięs i wędlin.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>