
Śliwki marynowane w winie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3556 razy.

1500 g śliwek,

2 i 1/2 szklanki cukru,

szklanka octu,

szklanka czerwonego wina,

2 kawałki cynamonu,

3-5 goź dzików

Śliwki opłukać , osuszyć na sicie i nakłuć szpilka. Wino i ocet zagotować z cukrem i korzeniami. Wrzucić śliwki do gorącej zalewy, zdjąć z ognia, pozostawić do wystygnięcia (pod przykryciem). Po 2-3 godz. odlać zalewę, ugotować ją ponownie (ok. 10 min) i zalać nią śliwki w naczyniu szklanym. Pozostawić na 3 dni. Po tym czasie zalewę znów zagotować , wymieszać , ostudzić i zimna zalać śliwki ułożone uprzednio w słoikach. Słoiki zamknąć .

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