
Śliwki na sałatę

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2109 razy.

ŚLIWKI: węgierki

OCET: mocny

CUKIER:

CYNAMON: grubo przetłuczony

GOŹDZIKI:

Z KUCHNI LITEWSKIEJ

Dojrzałe śliwki otrzeć , nakłuć igłą i ułożyć w glinianym, polewanym słoju. Na 2 kilo śliwek zagotować 1 i 1/2 litra octu z 60 deka cukru oraz cynamonem i goź dzikami, odszumować , a skoro trochę przestygnie, zalać nim śliwki na noc. Nazajutrz zlać ulep, zagotować parę razy i gorącym zalać śliwki. W kilka dni przesmażyć znowu ulep, śliwki złożyć do słoja, zalać ostudzonym ulepem, obwiązać pęcherzem lub woskowym papierem i postawić w chłodnym a suchym miejscu. W parę tygodni trzeba zobaczyć , czy ulep nie zrzedniał, w takim razie należy go scedzić , dosypać trochę drobnego cukru, przesmażyć i wystudzonym zalać śliwki.