
Śliwki w occie 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4932 razy.

Moze juz ktos to zrobil przede mna ale mysle ze moze ten przepis bedzie inny.

Na 1 kg sliwek :

szklanka octu + 15 dkg cukru + cynamon (na wyczucie) + kilka goździków

Sliwki sparzyć wrzątkiem, nakłuc szpilką. Wrzucić do słoików, zalewę zagotować, zalać nią sliwki - ale ciepła nie gorąca. Nie zamykać słoików. Na drugi dzień zlać zalewę, zagotować i wrzucić zalać sliwki ponownie. Zamknąć natychmiast lub pasteryzować - to zależy jak kto uznaje.

L U B drugi sposób:

1 kg sliwek

0.5 kg cukru

szklanka octu

szklanka wina

Gorąca zalewa zalać sliwki na dobę. Na drugi dzień zagotować z cynamonem i goździkami. Wrzucić sliwki - zagaotować parę razy, dalej do słoików i zamknąć j.w.

Smacznego.

From: Aleksandra Pietkiewicz <olap@chem.uni.torun.pl>