Aromatyczne śliwki w occie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 12294 razy.

Do konserwowania nadają się zarówno mirabelki, jak i małe renklody, a także niezbyt dojrzałe węgierki.

Tak przygotowane,są doskonałe do mięs - zwłaszcza do pieczeni wieprzowej lub dziczyzny - zapewnia "Claudia".

przygotowanie - 35 minut

3 kg śliwek

30 dag cukru

1,5 litra octu winnego

3 goź dziki

12 ziaren pieprzu, laska wanilii,

2 liście laurowe

Cukier, wanilię, goź dziki, pieprz, liście laurowe włożyć do emaliowanego garnka. Wlać ocet. Powoli doprowadzić do wrzenia, dokładnie wymieszać, ostudzić.

Śliwki przebrać, wybierając zdrowe i najbardziej dorodne. Umyć i osuszyć.

Za pomocą nożyczek lub noża obciąć ogonki kilka milimetrów od owocu.

Wygotować słoiki i osączyć na czystej ściereczce lub na papierowym ręczniku.

Włożyć do nich śliwki. Najlepsze są słoiki z hermetycznym zamknięciem.

Śliwki zalać octem, odcedzając przyprawy.Owoce muszą być przykryte płynem. Zamknąć słoiki i odstawić przynajmniej na miesiąc. Rady:

Do marynowania wybierać dojrzałe, ale nie przejrzałe śliwki, jędrne, bez zmarszczki przy ogonku. Dla uzyskania lepszego aromatu - w co 10. śliwkę wkłuć goź dzik.

Jeśli chcemy mieć marynatę o delikatniejszym smaku, na 3 kg owoców bierzemy 1 kg cukru,1/3 l octu,a z przypraw tylko cynamon w kawałkach i goź dziki. Zagotowujemy ocet, cukier i przyprawy z 2 l wody. Gorącą marynatą zalewamy śliwki Następnego dnia zlewamy zalewę, znów zagotowujemy i gorącą ponownie zalewamy owoce.Czynność powtarzamy 4-krotnie.

śliwki te o delikatniejszym smaku robiłam,są bardzo dobre. Tylko ja dodałam 1/2 kg cukru wiecej. Pycha!!!
Nadesłał(a):Henryka Kiszkiel <henryka.kiszkiel@wp.pl> 2006-08-25 10:08:35