
Śliwki w occie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1562 razy.

Wziąć dojrzałych śliwek i pociąć do połowy korzonki. Na 80 deka śliwek zagotować 30 deka cukru w 1/4 litrze mocnego octu i 1/4 litrze francuskiego wina białego lub czerwonego, śliwki włożyć w salaterkę i sparzyć zagotowanym octem. Na drugi dzień zlać ocet, zagotować go i sparzyć powtórnie śliwki. Trzeciego dnia znów zagotować ten sam ocet, dodać kilka goź dzików, kawałek cynamonu, trochę cytrynowej skórki i do gotującego się octu włożyć śliwki, aby się parę razy zagotowały, lecz nie popękały; ostudziwszy je zlać w słoje.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"