



## ŚLIWKI PO SZLACHECKU

### Składniki:

- 1 kg śliwek (najlepiej twardych, średniej wielkości)
- około 1 l spirytusu (spirytus będzie można potem wykorzystać do zalania innych owoców)
- 3 - 4 łyżki cukru
- zalewa octowa:
  - 0,75 l wody
  - 0,5 l octu winnego czerwonego 6%
  - 0,35 kg cukru
  - 6 - 8 sztuk goździków
  - kawałki (2 - 3 sztuki o długości 1 cm) kory cynamonu

### Wykonanie:

#### *Pierwszy dzień*

- śliwki umyć, wysuszyć, przekroić na pół, usunąć pestkę, ułożyć w dużym słoiku
- zasypać śliwki cukrem oraz zalać spirytusem
- słoik szczelnie zamknąć i odstawić w zacienione, chłodne miejsce na okres około 2 tygodni

#### *Piętnasty dzień*

- przygotować zalewę octową: zagotować wodę, ocet, cukier i przyprawy
- śliwki wyciągnąć z zalewy spirytusowej (zalewę będzie można wykorzystać do innych owoców) i ciasno ułożyć w niedużych słoikach
- gorącą zalewą octową zalać śliwki, zakręcić słoiki oraz obrócić do góry dnem i pozostawić do wystygnięcia.

*Tak przygotowane śliwki nie należy pasteryzować - wówczas owoce zachowują odpowiednią twardość.*