



ŚLIWKI W OCCIE

Składniki:

- 1 kg śliwek (najlepiej małe węgierki)
- zalewa:
 - 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 (warto usunąć papierowym ręcznikiem biały nalot), ponakłuwać (10 - 15 nakłuć) ostrym patykiem (najlepiej wykałaczką) i ułożyć w dużym słoiku
- przygotować zalewę: zagotować wodę, ocet, cukier i przyprawy
- gorącą zalewą zalać śliwki ułożone w dużym słoiku i odstawić na 24 godziny

Drugi dzień

- zlać zalewę ze słoika, podgrzać do stanu wrzenia i ponownie zalać nią śliwki w słoiku

Trzeci dzień

- zlać zalewę ze słoika, podgrzać do stanu wrzenia i ponownie zalać nią śliwki w słoiku

Czwarty dzień

- zlać zalewę ze słoika i podgrzać do stanu wrzenia
- śliwki przełożyć z dużego słoja do niedużych słoików
- gorącą zalewą zalać śliwki umieszczone w słoikach, zakręcić oraz obrócić do góry dnem i pozostawić do wystygnięcia.

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