

# Śliwki kiszzone



## Składniki

1 kg śliwek  
1 l wody  
1 łyżka soli  
1 łyżka cukru  
3 goździki  
Kilka ziaren czarnego  
pieprzu  
2-3 liście wiśni lub  
czarnej porzeczki  
(opcjonalnie)

## Opis wykonania

Kiszonki to nie tylko ogórki i kapusta.

Kisić można prawie wszystko. Tym razem sięgam po znane ze słodkiego smaku i cudownego aromatu śliwki węgierki. Śliwki, które dziś serwuję są słodkavo-korzenne. Kiszzone śliwki są świetnym dodatkiem do mięs, wędlin czy sałatek.

[photo id="478"]

Opis przygotowania:

Przygotuj solankę - zagotuj wodę z solą i cukrem. Odstaw do przestudzenia.

Śliwki umyj i osusz. Mniejsze sztuki wydryluj, większe przekrój na połówki i usuń pestki. Owoce układaj w słoiku. Dodaj goździki, ziarna pieprzu i listki wiśni lub porzeczki. Zwróć uwagę, żeby śliwki za bardzo nie wystawały – nie mogą później dotykać przykrywki ani wystawać ponad zalewę.

Śliwki zalej solanką, tak aby woda całkowicie przykryła owoce.

Słoik przykryj ścierką i odstaw na 4-5 dni. Następnie zakręć słoik wyparzonym wieczkiem. Przechowuj w chłodnym miejscu.

[photo id="479"]