

Śliwki marynowane - dodatek do mięs



Składniki

2 kg śliwek węgerek

Marynata:

300 g cukru

400 ml octu

1,2 l wody

5 goździków

2 papryczki chili

5 słoików

Kora cynamonu

Opis wykonania

Śliwki marynowane są doskonałym dodatkiem do mięs. Ich korzenny aromat doskonale komponuje się z czerwonym mięsem i wzbogaca jego smak. Idealne zarówno na romantyczną kolację, jak i rodzinny obiad.



Śliwki nakłuwamy wykałaczką i zalewamy wrzątkiem.



Przygotowujemy marynatę: Z cukru, wody i octu robimy syrop, dodajemy przyprawy i gotujemy przez 5 minut.



Dodajemy sparzone śliwki, podgrzewamy aż do zagotowania i odstawiamy do wystudzenia.

Odcedzamy śliwki i ponownie gotujemy syrop.

Zalewamy śliwki wrzątkiem i kolejny raz gotujemy.



Przecedzamy owoce i gęsto układamy w słoikach. Syrop gotujemy jeszcze przez 20 minut i zalewamy nim śliwki w słoikach. Na koniec pasteryzujemy w 85 stopniach przez 20 minut.