Śliwki korzenne w occie śliwkowym

Nikita

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

35 min

1 porcja

Składniki:

- śliwki węgierki lub inne fioletowe (twarde) - 1 kg
- cukier - 400 g
- goździki - 3 szt.
- cynamon cejloński laska - 1 szt.
- ocet ze śliwek węgierek domowy (lub ocet jabłkowy) - 100 ml
- woda - 50 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wsypać cukier, włożyć goździki, cynamon, wlać domowy ocet śliwkowy i wodę. Zagotować syrop, gotować go do rozpuszczenia się cukru. Gorącym syropem zalać śliwki, odstawić je na noc. Rano odcedzić syrop, ponownie go zagotować i zalać śliwki. Odstawić do wieczora. Wieczorem odcedzić syrop, zagotować i na wrzący syrop wrzucić śliwki, gotować razem 3-5 minut.

KROK 2: Gorące śliwki włożyć do 3 słoiczków, do każdego dodać goździk i kawałek cynamonu, zalać gorącym syropem. Zakręcić i odstawić do góry dnem, pozostawić do ostygnięcia. Nadmiar powstałego syropu przelać do butelki (pyszny syrop może być świetnym dodatkiem do barszczu lub do picia z wodą).