




Śliwki na ostro

 tulipan


Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 6 porcji

Składniki:

śliwki - 1 kg

woda - 1 szklanka

cukier - 100 g

goździki - 5 dag

cynamon - szczypta

ziele angielskie - 5 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śliwki przekroić, wyjąć pestki, zasypać cukrem, odstawić na 15 min. Wodę zagotować z octem i przyprawami, śliwki włożyć do słoja, zalać wrzącą zalewą, zakręcić, pasteryzować 15-20 min, dokręcić przykrywkę, odstawić.