Wiśnie marynowane

Nikita

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

Wiśnie wydrukowane - 500 g
Zalewa: woda - 1/2 szklanka
Zalewa: cukier - 150 g
Zalewa: ocet winny, jabłkowy lub spirytusowy - 1/4 szklanka
Zalewa: cynamon kora kawałek -
Zalewa: goździki - 2-4 szt.
Zalewa: gorczyca - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Wybór octu zależy od tego czy chcemy zrobić kwaśniejsze i ostrzejsze wiśnie czy delikatniejsze.
Marynowane wiśnie są pyszne, możemy je wykorzystać jako przystawkę, do sałatek i same są doskonałe. Robię je od kilku lat, świetnie się przechowują.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wydrylowane wiśnie włożyć do 1 l słoika.

KROK 2: Wodę z cukrem i przyprawami zagotować, dodać ocet.

KROK 3: Zalać wiśnie w słoiku. Odstawić na 24 godziny.

KROK 4: Następnego dnia zlać zalewę do garnka i zagotować.

KROK 5: Odcedzone wiśnie włożyć z powrotem do słoika i zalać ponownie zalewą. Znowu odstawić na 24 godziny.

KROK 6: Trzeciego dnia ponownie odcedzić wiśnie a zalewę zagotować.

KROK 7: Wiśnie rozłożyć do małych słoiczków (z tej porcji wyszły 4 sztuki).

KROK 8: Zalać gorącą zalewą i zakręcić słoiczki.

KROK 9: Postawić do góry dnem i zostawić do ostygnięcia.