

Śliwka w occie

Składniki:

śliwka-najlepsza odmiana śliwek nadająca się do przygotowania w occie są śliwki węgierki

ocet-najlepszy jest ocet winny

cukier, cynamon, goździki, ewentualnie imbir

Metoda produkcji:

Etap I – przygotowanie surowców:

Śliwki umyć i wytrzeć, usunąć ogonki lub uciąć do połowy, nakłuć, ułożyć ściśle w słoju lub w kamionkowym garnku.

Etap II - przygotowanie zalewy:

Zagotować ½ litra octu winnego z 2 szklankami cukru i wrzątkiem i zalać śliwki.

Zalewę można też sporządzić z ¼ 16-procentowego octu i ¼ litra wody.

Etap 3-parzenie śliwek w occie:

Następnego dnia ocet zagotować i sparzyć nim śliwki. Trzeciego dnia odlać ponownie zalewę, dodać kilka goździków, można też laskę cynamonu, zagotować. Na wrzątek wrzucić śliwki, chwile gotować aż pękną łupinki i odstawić.

Etap 4 – pakowanie, przechowywanie:

Po wystygnięciu przełożyć do słoja i zawiązać papierem.

Przepis za Z. Przybylak, „Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska”, Poznań 2005, s. 139.

Maria Jura, gmina Dobrcz, powiat bydgoski za pośrednictwem LGD „Trzy Doliny”