

śliwki wytrawne

SKŁADNIKI:

- 2 kg śliwek
- 10 łyżek cukru
- 8 łyżek oleju
- 3 łyżki majeranku



Wszystkie składniki wymieszać i zostawić na noc.

PRZYGOTOWANIE:

- Zagotować 15 min.
- Wkładać do słoików (tak, żeby się nie rozpadły) i zalać sokiem.
- Pasteryzować.