

Prune murate



Usor

Ingrediente:

2 kg prune mai tari
1 plic Pikant fix dulce acrișor de la Dr. Oetker
1,75 l apă
0,3 l oțet (9%)
150 g zahăr
1-2 cuișoare pentru fiecare borcan

Mod de preparare:

Prunele se spală bine, se curăță de codițe și se pun în borcanele bine spălate și uscate. Conținutul plicului de Pikant fix se amestecă cu apa, oțetul și zahărul.

Compoziția obținută se fierbe 3-5 minute. După fierbere se mai poate adăuga zahăr sau oțet după gust.

Se toarnă compoziția peste prunele din borcane. În fiecare borcan se pun 1-2 cuișoare și apoi se sigilează.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro