

200 g suszonej żurawiny
100 g szalotek
20 g oliwy z oliwek
50 g brązowego cukru
40 g czerwonego octu winnego
po 2 szczypty soli, pieprzu i cynamonu
otarta skórka z całej pomarańczy
50 g wody

- żurawinę namoczyć w ciepłej wodzie - 3-4 godziny
- do naczynia miksującego włożyć szalotki i oliwę, rozdrobnić - 3 sek., obr. 5 i poddusić - 3 min., obr. 1, temp. Varoma
- dodać odcedzoną żurawinę i resztę składników, gotować - 25 min., obr. 1, temp. 100 st.
- przelać do wyparzonego słoika typu twist, zakręcić, zostawić dnem do góry aż do wystygnięcia