

## Powidła



### MOTOREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**śliwki** 2,5 kg

**cukier** 25 dkg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyć i wypestkować. Dodać małą ilość wody i rozgotować śliwki. Gotować na wolnym ogniu ciągle mieszając, aby się nie przypaliło. Gotować tak długo, aby powidła były ciemne i gęste. Na koniec dodać cukier i dobrze wymieszać. Gorące powidła dawać do umytych słoików, zakręcać i stawiać do góry dnem. Z tej porcji wychodzi ok.1 kg powideł.