

Powidła śliwkowe



DOMASKOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki 6 kilo

słoiczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki należy umyć, oczyścić z gałązek, poprzekrajać na ćwiartki i wyjąć pestki. Wrzucić całość do garnka z grubym dnem i smażyć, aż śliwki się całkowicie rozmiękną. Przez kolejne godziny smażyć na niewielkim ogniu, następnego dnia również smażyć kilka godzin i tak przez kilka dni, co jakiś czas mieszając.

Smażyć powidła do momentu, aż zostanie 1/3 z całości, jaką włożyliśmy do garnka.

Gotowe powidła nakładać do słoiczków, oczyszczać brzegi, zakręcać i pasteryzować w kąpieli wodnej przez około 30 minut od zagotowania, następnie słoiczki wyjmować, dobrze dokręcać i stawiać do góry dnem. Pozostawić, aż wystygną.