

Powidła śliwkowe



JULKATOME CZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki 3 kg
cukier 10 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki węgierki myjemy, usuwamy z nich pestki wkładamy do dużego garnka o grubym dnie. Śliwki gotujemy na wolnym ogniu około 3 godzin w tym czasie nie mieszamy ich łyżką. Po tym czasie do śliwek dodajemy cukier gotujemy jeszcze około 15 minut mieszając aby cukier się nie przypalił. Gorące powidła wkładamy do wyparzonych suchych słoików, zakręcamy i odwracamy do góry dnem i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.