

Powidła śliwkowe bez cukru



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki 2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki pokroić na pół, usunąć pestki i umieścić w garnku z szerokim dnem. Śliwki zagotować, następnie zmniejszyć ogień i smażyć powidła przez mniej więcej 1,5 godziny, wyłączyć gaz i odstawić śliwki do wystudzenia, ja zostawiłam na całą noc.

Wystudzone śliwki ponownie smażyć na małym ogniu, co jakiś czas mieszać, aby powidła się nie przypaliły, smażyć aż sok odparuje a powidła uzyskają gęstą konsystencję, ja dodatkowo zmiksowałam powidła na idealnie gładką, aksamitną masę. Gorące powidła przełożyć do wcześniej wyparzonych i osuszonych słoików. Ranty słoików muszą być suche, następnie dokładnie zakręcić nakrętki. Słoiczki z powidłami umieścić w garnku z gorącą wodą wyłożonym bawełnianą ściereczką, wody powinno być do 3/4 ich wysokości. Słoiki nie mogą dotykać się w garnku, doprowadzić wodę do wrzenia i na małym ogniu pasteryzować słoiczki pod przykryciem ok. 10-15 minut. Słoiczki wyciągnąć z garnka, odwrócić do góry dnem i pozostawić do wystudzenia.