

## Powidła z whisky



### JULKATOMECEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>śliwki</b>	2 kg
<b>jeżyny</b>	1 kg
<b>cukier</b>	2 szklanka
<b>whisky</b>	200 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki i jeżyny myjemy. Ze śliwek usuwamy pestki i razem z jeżynami gotujemy na wolnym ogniu około 2 godzin. Odstawiamy na całą noc do lodówki, w tym czasie powidła zgęstnieją. Na drugi dzień do powideł dodajemy cukier i whisky i gotujemy jeszcze 20 minut. Gorące powidła przekładamy do suchych i czystych słoików, i odwracamy do góry dnem.