

Powidła ze śliwek



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki	1 kg
cukier	10-15 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dojrzałe śliwki płucze się, usuwa pestki i smaży w własnym soku. Następnie dodaje się cukier i wysmaża się w ciągu 2 albo 3 dni, aż powidło będzie odstawać od rondla. Gorące powidło wkładać do garnka kamiennego lub słoja i zapiekać.