

Śliwkowe powidła



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	4 kg
cukier	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki pozbawiamy pestek, kroimy na ćwiartki, zasypujemy cukrem i smażymy często mieszając w garnku z grubym dnem przez kilka godzin (4-6). Wlewamy do słoiczków i pasteryzujemy 8-10 minut.

Najlepsze i najśłodsze węgierki są w połowie września, dlatego wtedy warto zrobić powidła, gdyż nie trzeba do nich prawie w ogóle dodawać cukru.