

Powidła z mirabelek



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mirabelki	1 kg
cukier	35 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mirabelki umyć, rozgotować, przetrzeć przez sito. Smażyć 15-20 minut, mieszając. Odstawić pod przykryciem do następnego dnia. Smażenie powtórzyć 2-3 razy. Gdy powidła będą spadać z łyżki płatkami, dodać cukier, wymieszać, trzymać jeszcze kilka minut na ogniu. Gorące powidła przełożyć do słoików. Słoik zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować 20 minut.