

POWIDŁA ŚLIWKOWE !



EWELINA47



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki 3 KG

cukier 1 KG

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ŚLIWKI MYJEMY I DRELUJEMY. WKŁADAMY DO GARNKA. PODLEWAMY WODĄ OKOŁO SZKLANKI I GOTUJEMY OKOŁO 4 GODZINY AŻ DOBRZE SIĘ ROZGOTUJĄ. DO JUŻ ROZGOTOWANYCH ŚLIWEK DODAJEMY CUKIER I PONOWNIE GOTUJEMY TYŁE AŻ CUKIER SIĘ DOBRZE ROZPUŚCI MIESZAJĄC CO JAKIŚ CZAS. GORĄCE POWIDŁA WKŁADAMY DO SŁOIKÓW I ZAKRĘCAMY. ODSZTAWIAMY W CIEPŁE MIEJSCE A JAK PRZESTYGNĄ ZANOSIMY DO SPIŻARKI LUB PIWNICY. POWIDŁA SĄ BARDZO SMACZNE NA ŚNIADANIE.