

## Powidła śliwkowe



### MUFINKA79



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**śliwki węgierki**      5 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

To klasyczne, polskie powidła, długo smażone i bez dodatku cukru!  
Tak, bez cukru, albowiem długotrwałe smażenie wydobywa ich cały smak i słodycz.

Śliwki muszą być dojrzałe, zdrowe i nieuszkodzone.

Śliwki myjemy, kroimy na pół i usuwamy pestki.

Wrzucamy do dużego, najlepiej z grubym dnem garnka i zaczynamy podgrzewanie pod przykryciem.

Gdy śliwki zmiękną i puszczą sok zdejmujemy pokrywkę i smażymy na wolnym ogniu około 2 godzin, mieszając co jakiś czas, aby zapobiec ich przywieraniu do dna garnka i przypaleniu.

Przez następne 2 dni smażymy powidła (bez przykrytki) około 2 godzin dziennie, nie zapominając o mieszaniu.

Gotowe powidła staną się ciemne, gęste i gładkie.

Bardzo gorące powidła przekładamy do czystych słoików, zakręcamy i odwracamy do góry dnem, by je odpowietrzyć. Nie musimy już słoików pasteryzować!

Wystudzone powidła przenosimy w ciemne i chłodne miejsce.

Smacznego!