powidło sliwkowe słodzone

AGNIESZKA214

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ślwiki wegierki	3,5 kg
cukier	50 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oowce umyć osuszyć i wydrylować i przełożyć do garnka pod przykryciem rozprawac. Gdy sliwki pokryją sie sokiem zdjąc pokrywkę zwiększyć neico ogień odpawoać prze zok 1 godz. często mieszając. Odstawić do następnego dnai. Czynnośc powtarzać prze 3 dni. Ostatneigo dnia wsypac cukier i odparować tak długo aż powidło bedzie odstawac od rondla. przełożyć do słoika pasteryzowac 10 min