

Powidla



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki 4 kg

cukier 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

śliwki myjemy, przekrawamy na pół i wyjmujemy pestki. Przekładamy do dużego garnka, wlewamy ok 1,5 szklanki wody i zaczynamy prażyc, odrazu dodajemy tez cukier. Często mieszamy, zwłaszcza na początku gdyż skórki śliwek lubią się przypalac. Prażymy ok 1 godziny, odstawiamy do wychłodzenia, na drugi dzien ponownie prażymy na wolnym ogniu ok 1 godziny (czas od zagotowania) i gorące przekładamy do słoików, zakręcamy słoiki i układamy do góry dnem. Świetnie sie przechowują!