Powidła morelowe z kardamonem

MagdalenaKK

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

morele - 3 kg
cukier - - do smaku
sok z cytryny - 1 szt.
kardamon - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Morele dokładnie umyj i wyjmij z nich pestki. Owoce włóż do szerokiego garnka z grubym dnem. Następnie wlej sok z cytryny i zasyp cukrem. Celowo nie podałam ilości cukru. Należy go dodać "do smaku". Wszystko dokładnie przemieszaj i zostaw na kilkanaście minut, aby owoce puściły sok.

KROK 2: Smaż owoce na małym ogniu przez ok. 2 godziny dziennie przez 3 dni. Ostatniego dnia dodaj kardamon. Powidła morelowe muszą być gęste i odparowane z soku. Wtedy nakładaj je do wyparzonych słoiczków i pasteryzuj ok. 10 minut.