Powidła śliwkowe

paulina2157

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

- śliwki węgierki - 2,5 kg
- suszone wędzone śliwki - 50 dag
- ocet - 1 łyżka
- cukier - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śliwki opłukać i osuszyć, usunąć pestki i odrzucić robaczywki. Dobre śliwki wrzucić do garnka. Wlać do owoców ocet. Gotować na małym ogniu pod przykryciem od czasu do czasu przemieszać tak aby śliwki się nie przypaliły od spodu i równomiernie puściły sok. Kiedy śliwki puszczą sok, zdjąć pokrywkę i smażyć ok. 2 godzin mieszając je co jakiś czas. Całość wystudzić i pozostawić w chłodnym miejscu do następnego dnia. W ciągu kolejnych dwóch dni powtórzyć smażenie - ok. godziny. Na drugi dzień dodać drobno pokrojone suszone śliwki i ewentualnie do smaku cukier i znów zagotować. Gdy powidła będą gęste przełożyć do słoiczków. Zakręcić.