Śliwki w soku własnym - bez cukru

H A B I B I

Polecane na: **desery, przetwory**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

Śliwki w typie węgierek dowolna ilość -

Dodatkowe info:

Śliwki takie nadają się zarówno do deserów czy ciast, jak i do nadziewania pierogów, knedli, drożdżówek czy kruchych rogalików.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śliwki wybrać dojrzałe ale jędrne. Umyć, przeciąć na połowę, wypestkować - układać w słoikach możliwie ciasno, warstwowo, jak dachówki, rozcięciem do dołu. Wypełnić słoiki z lekkim czubkiem wystającymi delikatnie ponad wysokość słoika - docisnąć pokrywką w trakcie zakręcania. Pasteryzować 25-30 minut, aż śliwki zmienią kolor, lekko się skurczą obniżając poziom w słoiku, a także puszczą trochę soku.
Pozostawić do ostygnięcia i przechowywać w chłodnym miejscu.