

Powidła śliwkowe

Czas wykonania: 10 h 30 min (całość trwała 3 dni)

Ilość porcji: 4 słoiki po 330 g

Składniki:

- 2 kg (1,5 l) śliwek
- 150 g cukru



Przygotowanie:

Wyciągnąć pestki ze śliwek.

Owoce dusić pod przykryciem na małym ogniu przez 3 dni po 3 h dziennie (na początku mieszać często, ponieważ kawałki śliwek mogłyby się przypalić po 15 minutach, gdy puszcza sok wystarczy raz na 30 minut).

Przepuścić przez sito, aby oddzielić skórki od miąższu.

Zagotować i dodać 150 g (3/4 szklanki) cukru (ilość dopasować w razie potrzeby do indywidualnych upodobań). Gotować do momentu rozpuszczenia cukru (około 10 – 15 minut), od czasu do czasu mieszając.

Tak otrzymane powidła przełożyć do słoików i zapasteryzować.

Pasteryzacja : gotować przez 15 – 20 minut na małym ogniu, w garnku wyścielonym ścierką (poziom wody powinien wynosić około 2/3 wysokości słoika).