

POWIDŁA ZE ŚLIWEK I JABŁEK

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 03 września 2007 14:24 -

3 kg wydrylowanych śliwek 1,5 kg jabłek cukier : 200-250 g na 1 kg surowych owoców Jabłka obrać i usunąć gniazda nasienne, razem ze śliwkami wrzucić do dużej brytfanny, wstawić do mocno nagrzanego pieca i ogrzewać na małym ogniu 5-6 godzin mieszając czasem, odstawić. Następnego dnia ponownie wstawić do pieca i ogrzewać 5-6 godzin. Po tym czasie dodać cukier, wymieszać, ogrzewać jeszcze przez ok. 1-1,5 godz często mieszając, bo łatwo się przypala. Gorące nakładać do słoików.