

Konfitura figowo- śliwkowa z cynamonem

Domowe przetwory

 Czas na High: -

 Czas na Low: 9

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 40

Składniki

- 0,5 kg śliwek węgerek
- 0,5 kg fig suszonych
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 cytryna
-



Wykonanie:

Wyciągnij ze śliwek pestki i przełóż śliwki do misy Crock-Pota. Dodaj figi suszone. Nie słodź już konfitury bo w suszonych figach jest bardzo dużo cukrów. Cytrynę dokładnie umyj i zetrzyj skórkę. Wrzuć skórkę do misy z owocami. Następnie wyciśnij z niej sok i dodaj do reszty składników. Włącz wolnowar Crock-Pot na tryb LOW i gotuj przez 9 godzin. 20 min przed końcem dodaj cynamon. Kontroluj śliwki co 3 godz. delikatnie je mieszając. Jeżeli przygotowujesz konfiturę ze śliwek poza sezonem śliwkowym po 3 godz. wlej 1,5 szklanki wody. Po ustalonym czasie podnieś pokrywkę i blenderem ręcznym zblenduj owoce na konfiturę. Przełóż do słoików.

Przepis i zdjęcie Agnieszka Jasińska