

Powidła śliwkowe

Superpyszne powidła śliwkowe bez godzin spędzonych w kuchni.

 Czas na High: 0-

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 8-10H

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 8 szklanek świeżych, dojrzałych śliwek przepołowionych, z usuniętymi pestkami
- 1,5-2 filiżanki cukru
- 1/3 szklanki soku z cytryny
- 5-7 pestek zawiązanych w chusteczkę lub gazę
-



Wykonanie:

Umieść przygotowane śliwki, cukier, sok z cytryny i opcjonalnie pestki w wolnowarze nastawionym na LOW. Gotuj, bez przykrycia przez 8-10 godzin, aż masa owocowa zredukuje się o około połowę. Usuń pestki, a następnie przetrzyj do gładkiej konsystencji za pomocą blendera najlepiej lekko schłodzone powidła. Jeśli nie chcesz pasteryzować powideł z tego przepisu, ostudź powidła, przelej do pojemników i włóż do zamrażarki.