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.