


Powidła śliwkowe z Żelfixem

Tradycyjne powidła z dodatkiem śliwek węgerek

ok. 7 słoików (po 200 ml)

 średni

 40 Min.



Składniki:

Składniki:

1500 g śliwek węgerek (bez pestek)

2 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera

350 g cukru

150 ml czerwonego półwytrawnego
wina

1 Sposób przygotowania:

Śliwki umyj, osącz, wydryluj i usuń szypułki. Wsyp Żelfix, dokładnie mieszając doprowadź do wrzenia. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Masę gotuj 10 - 15 minut. Garnek zdejmij z ognia, wlej wino, przestudź. Owoce zmiksuj na gładką masę przystawką do rozdrabniania. Powidła zagotuj ponownie, gorące nakładaj do wyparzonych słoików (do pełna). Słoiki szczelnie zamknij i ułóż do góry dnem, pozostaw do wystudzenia.