

Powidła jabłkowo-dyniowo-śliwkowe.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **785** Ocena: **14960**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- dynia 1,20kg po obraniu
- jabłka 1,00kg po obraniu
- Śliwki węgierki 1,5kg wypestkowane
- Sok z cytryny
- starta skórka z cytryny
- 3 kwiaty anyżu
- cukier do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię obrać, pokroić w kostkę i zalać w rondlu szklanką wody. Gotować pół godz.



- 2 Dodać jabłka, śliwki, sok i skórę z cytryny.

Dorzucić 3-4 kwiaty anyżku.

Całość podlać szkl.wody i smażyć około 1 godz.

Na drugi dzień powtórzyć czynność, mieszać przy smażeniu, pod koniec wsypać cukier ilość jaka Wam odpowiada i chwilę zasmażyć.
Powidła mają być gęste.

Ciepłe nałożyć do słoiczków i zapasteryzować 15min. od momentu wrzenia wody.



3 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: