

### Powidła śliwkowe

Pieczone domowe przetwory? A jak! Kanapka z powidłami śliwkowymi smakuje wyśmienicie. do tego sama myśl, że są zrobione w domu i to jeszcze z pomocą starszego syna dodaje im więcej witamin:)

Wcale nie trzeba dużej ilości cukru do tych powideł. Kilka szczypt cynamonu dodaje im orientального zapachu i smaku. Polecam!

Mój syn, który nie znosi śliwek, powiedział: PYCHA!

Przepis, który lekko zmodyfikowałam, pochodzi z książki Lehari G., *Konfitury i galaretki*, Wydawnictwo RM, 2012.



#### Składniki na 3 małe słoiczki:

- 2 kg śliwek wmytych i wydrylowanych
- 340 g cukru żelującego 1:1
- 2 łyżeczki cynamonu

1. Śliwki przepuścić przez maszynkę do mięsa lub zmixować.
2. Wymieszać z resztą składników.
3. Przebrać (będzie wodniste) albo na wysoką blachę do pieczenia, albo do wysokiego szkła do pieczenia. Najlepiej wyłożyć wszystko papierem do pieczenia, gdyż masa może się przyklejać i może być ciężko ją odczepić. Ja piekłam na blaszce, trochę powideł z niej mi wyskoczyło i bardzo ciężko było wyczyścić piekarnik.

4. Wstawić masę do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec przez 90 minut.  
Mieszać co 20 minut.
5. Smacznego!