

# Śliwki z kandyzowanym aloesem i rodzynkami

Autor: **zewaewa**Przepisów: **194** Ocena: **1250**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 kg śliwek ( waga po wypestkowaniu )
- 3/4 szk rodzynek
- 100 g kandyzowanego aloesu
- 500 g cukru żelującego 2 :1

## Sposób przygotowania:

- 1 Umyte i wypestkowane śliwki wrzucić do garnka, wsypać cukier żelujący i dokładnie wymieszać aby cukier pokrył śliwki.  
Całość ciągle mieszając zagotować.  
Potem dodać rodzynki, aloes i wszystko nadal mieszając gotować 5 minut.  
Wyparzone słoiki napełniać konfiturą, szybko zakręcić zakrętki i ustawiać słoiki na kilka minut do góry dnem.  
Potem odwrócić je, wystudzić i przenieść do zimnego i przewiewnego miejsca.

## Twoje notatki do przepisu: