



przepisy.pl

Konfitura ze śliwek z rumem



Składniki:

- śliwki - 1 kilogram
- cukier - 500 gramów
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 2 łyżeczki
- cytryna - 1 sztuka
- kieliszek rumu - 0.5 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 160 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Śliwki umyj, pokrój na pół i usuń pestki.
2. Wrzuć pokrojone śliwki do garnka, dodaj cukier, cynamon, wyciśnięty sok z cytryny, rum. Gotuj na wolnym ogniu 2 godziny.
3. Konfiturę nakładamy do wysterylizowanego słoika, na gorąco. Słoik zakręcamy i odwracamy do góry dnem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl