

# Powidła śliwkowe z czekoladą



## Składniki

1 kg śliwek węgerek  
(mocno dojrzałych)  
50 g gorzkiej czekolady  
2 łyżki wody

## Opis wykonania

W pełni sezonu na śliwki sięgam po znane ze słodkiego smaku i cudownego aromatu śliwki węgierki. Owoce te dają wiele kulinarnych możliwości. Ze śliwek przygotowuję domowe powidła z dodatkiem czekolady.



Śliwki umyj, osusz, przekrój na połówki i usuń pestki. Owoce umieść w garnku o grubym dnie. Dodaj 2 łyżki wody. Garnek przykryj pokrywką. Śliwki duś pod przykryciem na małym ogniu przez ok. 20-30 minut, aż puszczą sok.



Zdejmij pokrywkę i smaż śliwki na małym ogniu mieszając co jakiś czas. Gdy powidła zgęstnieją i zaczną przywierać do garnka, mieszaj za pomocą drewnianej, płaskiej łyżki odrywając śliwki od dna.



Dodaj połamaną na mniejsze kawałki czekoladę. Dokładnie wymieszaj. Powidła są gotowe, gdy konsystencja jest na tyle gęsta, że powidła nabrane łyżką będą z niej spadać płatami a nie spływać.



Jeśli konsystencja jest odpowiednia zdejmij garnek z palnika. Gorące powidła przełóż do umytych, wyparzonych wrzątkiem słoików i od razu zakręć. Słoiki odstaw do góry dnem, do ostudzenia.