

## Dania ze śliwkami



# Opis wskazówki

W sezonie obfitującym w śliwki aż żal ich nie wykorzystać!

Pomysł na dania ze śliwek jest wiele. Potrawy ze śliwkami mogą mieć zarówno słodki smak i stanowić propozycję obiadu. Śliwki w potrawach mogą być wykorzystywane zarówno jako dodatek jak i jako główny składnik. Jeśli zastanawiasz się do czego śliwki będą pasować, zapoznaj się z naszymi propozycjami na dania ze śliwkami.

#### Powidła śliwkowe

Pytając co ze śliwek można przyrządzić, jedna z pierwszych odpowiedzi na pewno będzie brzmiała: powidła! Powidła ze śliwek zimą będą idealne do ciast, naleśników czy kanapek.

#### Składniki:

1 kg śliwek (najlepiej węgerek) bez pestek, przekrojonych na pół

½ szklanki cukru

½ szklanki wody

1 laska cynamonu

#### Opis przygotowania

Śliwki grubo posiekaj i wrzuć do rondla. Dodaj cukier, wodę i cynamon. Całość gotuj na wolnym ogniu, bez przykrycia, od czasu do czasu mieszając. Im bardziej gęste będą powidła, tym częściej musisz je mieszać, by nie przywarły do dna rondla. Gotuj je aż zgęstnieją i zmniejszą swoją objętość do ok. 2 i ½ szklanki (około 45-60 minut). Wyjmij laskę cynamonu, a powidła odstaw, by ostygły. Przelej je do wysterylizowanych słoików i szczelnie zakręć. Następnie włóż je na 15 minut do gotującej się wody. Wystudź słoiki i przechowuj je w lodówce lub chłodnym miejscu.

#### Kompot ze śliwek

Ale śliwki w kuchni to nie tylko powidła. Śliwki świetnie nadają się także do innych przetworów, np. kompotu. Będzie on szczególnie przydatny przy kłopotach z układem trawiennym.

#### Składniki:

250 g suszonych śliwek

3 łyżki cukru

Kawałek laski cynamonu

Kawałek skórki pomarańczowej (sparzonej wrzątkiem) i kawałek skórki cytrynowej

Kilka goździków

1,5 l wody

#### Opis przygotowania

Śliwki dokładnie wypłucz i zalej 2 szklankami zimnej wody. Odstaw je na około 2 godziny, żeby zmiękły. Po upływie 2 godzin śliwki z wodą przelej do większego garnka i uzupełnij wodą (łącznie powinno być 6-8 szklanek). Dodaj cynamon, skórkę z pomarańczy, cytryny, goździki i gotuj przez około 30 minut. Odstaw kompot do ostygnięcia. Jeśli uznasz, że jest niesłodki, dosłodź go według uznania.

#### Roladki wieprzowe ze śliwkami