

Szilvalekvár

Hozzávalók:

3 kg megtisztított kimagozott szilva
Kilónként 20-30 dkg cukor (ízlés szerint)



Készítés:

A kimagozott szilvát bot mixerrel összetörjük, hozzákeverjük a cukrot, és beleöntjük egy nagy oldalú tepsibe, vagy olyan edénybe, amelynek a fogója nem műanyag.

A süttőt előmelegítjük 150 C°-ra és berakjuk a cukros szilva keveréket és elkezdjük sütni. Legalább

3 órán át kell sütni. Közben nem kell megkeverni. 2 óra leteltével a sütőajtót egy résnyire ki lehet nyitni, hogy a pára, ami keletkezik a sütésnél az gyorsabban elpárologjon. Ha keményebb lekvárt szeretnénk készíteni, akkor tovább kell sütni. (Sütemények készítésénél a kiflikbe, lekváros táskákba kell a keményebb lekvár.)

A sütési idő elteltével óvatosan kivesszük a lekvárral telt tepsit a sütőből, és alaposan összekeverjük egy fakanállal. Az előkészített üvegekbe belerakjuk a lekvárt, és egy késhegynyi tartósítószer szórunk a tetejére. Ráhelyezzük az üveg fedeleket, szorosán rácsavarjuk, és mehet a száraz dunsztba.

Pár nap elteltével vesszük ki a dunsztból és a végleges helyére rakjuk, de előtte az üvegre rárakjuk a címkéket.

Megjegyzés:

Ezt a mennyiséget ajánlatos egyszerre készíteni, ha mégis többet szeretnénk, akkor minden kiló szilvánál egy órával emeljük a sütési időt.