

## Czekośliwka, czyli powidło śliwkowe z czekoladą

Śliwki i czekolada to miks idealny i doskonały dodatek do kanapek czy rogalików. Choć przygotowanie czekośliwki wymaga sporo czasu, a na efekt trzeba poczekać kilka dni, to Asia z bloga Kurka Nielotka przekonuje, że absolutnie warto.

### Składniki

*14,5-5 kg śliwek (waga bez pestek)*

*0,5 szklanki wody*

*1 mleczna czekolada*

*2 gorzkie czekolady*

*cukier do smaku (ok. 200-300 g)*

*2 łyżeczki cynamonu (opcjonalnie)*

### Sposób przygotowania

1. Pierwszego dnia przygotować śliwki - umyć, przebrać i wydrylować. Przełożyć je do garnka, dolać wodę i gotować na małym ogniu aż śliwki puszczą sok i się rozpadną.
2. Drugiego dnia należy gotować śliwki na wolnym ogniu, co jakiś czas mieszając, aby powidło nie przywarło do dna garnka. Po całym dniu gotowania owoce nabiorą brązowego koloru.
3. Trzeciego dnia powidło należy ponownie gotować na małym ogniu, aż widocznie zgęstnieje i zrobi się ciemnobrązowe. Dodać cukier i czekoladę oraz cynamon, jeśli ktoś używa. Następnie gotować jeszcze przez około godzinę.
4. W ostatni dzień należy przełożyć czekośliwkę do wyparzonych wcześniej słoiczków, szczelnie zakręcić i odwrócić do góry dnem. Można ją również zapasteryzować - na dnie garnka położyć ściereczkę lub kawałek gazety, włożyć słoiczki, zalać do 3/4 wysokości wodą i gotować przez 15-20 minut (czas liczony od zagotowania).

## Grzanki z powidłem śliwkowym z acai i maqui

Pomysł na pyszne i niebanalne śniadanie? Mamy coś idealnego! Tym razem przepis od Ani Starmach na szybkie powidło śliwkowe z egzotycznymi dodatkami, podane z kremowym serkiem na kromce chałki drożdżowej. Pycha!

### Składniki

*pół chałki drożdżowej (lub chleb żytni chleb albo razowy)*  
*500 g śliwek*  
*1 łyżka jagód maqui*  
*1 łyżka jagód acai*  
*2 łyżki cukru kokosowego*  
*szczypta cynamonu*  
*skórka z 1/2 pomarańczy*  
*100 g serka kremowego (typu philadelphia)*  
*2 łyżki płatków migdałów*  
*3 łyżki wody*  
*1 łyżka miodu*

### Sposób przygotowania

1. Kromki chałki włożyć do piekarnika i zarumienić na złoty kolor.
2. Na patelni na średnim ogniu podsmażyć cukier kokosowy, przekrojone śliwki i wodę. Gdy owoce zamienią się w powidło, zdjąć patelnię z ognia, dodać jagody acai i maqui.
3. Migdały podprażyć na patelni.
4. Chałkę posmarować serkiem oraz grubą warstwą powidła. Na koniec całość posypać migdałami i ozdobić odrobiną miodu.

## Śliwki w occie

Próbowaliście już domowych śliwek w occie? Jeśli nie, sięgnijcie po przepis Doroty Kamińskiej, która przyrządza je z dodatkiem aromatycznych przypraw - goździków i cynamonu. Śliwki w occie to doskonały deser, ale także dodatek do dań mięsnych. Zalewę możesz natomiast wykorzystać jako ocet śliwkowy do sałatek. i nic się nie zmarnuje.

### Składniki

*1 kg śliwek (najlepiej węgierki, twarde, lekko niedojrzałe; umyte i osuszone, nakłute wykałaczką)*  
*250 ml octu winnego białego*  
*250 g cukru*  
*10 goździków*  
*2-4 łaski cynamonu*  
*750 ml wody*

### Sposób przygotowania

1. Wcześniej przygotowane śliwki ułożyć w 2 wyparzonych słoikach.
2. Ocet zagotować z wodą i cukrem.
3. Gorącą zalewą zalać śliwki, dodając cynamon i goździki. Zakręcić i odstawić w chłodne miejsce na 24 godziny.
4. Po tym czasie odkręcić słoiki, przelać zalewę do garnka i doprowadzić do wrzenia. Ponownie zalać nią owoce. Następnie słoiki zakręcić i odstawić na kolejne 24 godziny w chłodne miejsce.
5. Czynność gotowania i zalewania powtarzać jeszcze 3 razy, za każdym razem odstawiając zakręcone słoiki w chłodne miejsce.
6. Po ostatnim zalaniu słoiki szczelnie zakręcić i pasteryzować. Odstawić w chłodne miejsce do góry dnem i wystudzić. Zamiast pasteryzacji można owinać słoiki w gruby koc lub włożyć pod kołdrę, ustawione do góry dnem i trzymać przez kilkanaście godzin pod przykryciem.

## Suszone śliwki w boczku lub szynce parmeńskiej

Bardzo szybka i prosta przystawka, która podbije serca Twoich gości. Według oryginalnego przepisu śliwki zawija się w szynkę parmeńską, jeśli jednak nie masz jej akurat pod ręką, wykorzystaj cienkie plastry boczku. Inspiracja kulinarna z bloga Kwestia Smaku.

### Składniki

*12 suszonych śliwek bez pestek*  
*6 plasterków szynki parmeńskiej lub cieniutkiego boczku*  
*ostra papryka chilli w proszku*  
*1 łyżka oliwy*  
*2 garści rukoli*  
*12 pomidorków koktajlowych*  
*1/4 czerwonej cebuli*  
*3 - 4 łyżki orzeszków pinii, zarumienionych na patelni*  
*4 łyżki oliwy z oliwek*  
*2 łyżki soku z cytryny*

### Sposób przygotowania

1. Śliwki moczyć w ciepłej wodzie przez 30 minut. w tym czasie umyć i osuszyć rukolę, rozłożyć ją na dwa talerze, dodać pomidorki koktajlowe przekrojone na pół oraz cebulę pokrojoną w plasterki. Sałatkę posypać orzeszkami pinii i świeżo zmielonym pieprzem.
2. Następnie osuszyć śliwki. Każdą zawinąć w połowę plasterka szynki parmeńskiej lub boczku. Na patelni rozgrzać 1 łyżkę oliwy i obsmażyć roladki z dwóch stron na złoty kolor. Pod koniec posypać ostrą papryką.
3. Sałatkę oprószyć solą, polać oliwą z oliwek wymieszaną z sokiem z cytryny, a na górze ułożyć jeszcze ciepłe śliwki.

## Domowe śliwki w czekoladzie

Szukasz niepowtarzalnego prezentu na urodziny albo pod choinkę? Takiego, który zaskoczy i zachwyci wszystkich? Podaruj najbliższym ręcznie przygotowane śliwki w czekoladzie, ozdobione jadalnym złotem. Nie tylko obłędnie wyglądają, ale także smakują. Do ich przygotowania zachęca Marta z bloga Jadłonomia.

### Składniki

*200 g suszonych śliwek  
3/4 szklanki whiskey  
1/2 tabliczki gorzkiej czekolady  
1/4 szklanki mleczka kokosowego  
szczypta soli  
szczypta chili  
1 tabliczka gorzkiej czekolady  
kakao, szczypta cynamonu, szczypta chili lub szczypta jadalnego złota (do dekoracji)*

### Sposób przygotowania

1. Do małego garnka włożyć śliwki, zalać je whiskey i gotować na małym ogniu pod przykryciem ok. 10-12 minut.
2. Następnie owoce przełożyć na talerzyk i osuszyć ręcznikiem papierowym. w garnku rozpuścić 1/2 tabliczki czekolady, mleko kokosowe, szczyptę soli oraz szczyptę chili. Podgrzewać na małym ogniu, delikatnie mieszając. Kiedy zamieni się w płynną masę, zdjąć z ognia.
3. Przygotować kratkę, silikonową matę lub duży talerzyk wyłożony folią. Do czekoladowej masy wrzucić część śliwek - każdą przewracać i obtoczyć w polewie (można użyć do tego celu patyczka). Następnie śliwki wyłowić i odłożyć na przygotowaną kratkę. Tę czynność powtarzać ze wszystkimi śliwkami. Odstawić w chłodne miejsce na 30 minut.
4. Kiedy śliwki przestygną, a czekoladowa polewa stężeje, w kąpeli wodnej roztopić tabliczkę czekolady. Następnie pojedynczo zanurzyć w niej śliwki i z powrotem odłożyć na kratkę. Ozdobić cynamonem, chili lub odrobiną jadalnego złota.