

Recept

Vinbärssylt

1 kg blandade vinbär, röda/vita/svarta efter smak och tillgång

½ kg socker

Blanda vinbär och socker i en gryta. Ställ den på svag värme så att bären saftar sig och blandar sig med sockret. Koka upp och låta koka ca 10 min. Skumma under tiden. Häll den heta sylten på heta burkar och sätt omedelbart på locket. Då håller sig sylten länge utan kylförvaring. Eller stoppa den i frysen. Eller tillsätt lite konserveringsmedel om du har dåliga förvaringsmöjligheter. Jag använder det aldrig, men jag har en sval matkällare.

Receptnamn

Så här gör man....

Receptnamn

Så här gör man....