



Hallon- och svartvinbärssylt

Ingredienser 1 sats

500 g	vinbär, svarta
500 g	hallon
800 g	strösocker, (ca 9 1/2 dl)

Tillagning

En utsökt bärblandning som passar lika bra till pannkakorna som till morgonfilen med flytande honung och valnötter.

1 sats räcker till en liter sylt.

1. Snoppa vinbären och lägg vinbär och hallon i en kastrull. Låt koka under lock ca 10 min.
2. Häll i sockret, rör om och sjud ytterligare 5–10 min utan lock. Skumma väl.
3. Skölj ur burkar med hett vatten och häll i den varma sylten. Sätt på locken och låt kallna.