



Hallon- och vinbärssaft med kanel

Ingredienser 1 sats

5 dl	vatten
600 g	vinbär, röda
400 g	hallon
1 st	kanelstång
400 g	strösocker, (ca 4 3/4 dl)

Tillagning

Hallon i vinbärssaften minskar risken för gelébildning.

1 sats räcker till 1,5 liter saft.

1. Koka upp vattnet. Lägg i bär och kanelstång och koka ca 10 min under lock. Mosa bären mot kastrullens kant.
2. Häll upp massan i en silduk och låt saften rinna av.
3. Koka upp saften och rör i sockret. Koka upp på nytt och koka tills sockret har smält. Skumma väl och häll upp saften på rengjorda varma flaskor