



Klassisk lingonsylt

Ingredienser 11 dl färdig sylt

1 kg	lingon, (ca 1,8 liter)
2 dl	vatten
3 dl	syltsocker
2 dl	strösocker

Tillagning

Sylten får mer gelékonsistens och en klarare röd färg när sockret rörs ner i de kokta bären.

1. Rensa och skölj bären.

Koka dem med vattnet 5–10 min. Skumma.

Tillsätt sockret, lite i taget och rör tills det löst sig.

2. Ös upp den varma sylten i rena varma glasburkar och sätt genast på locken.

Förvara sylten svalt.