



Krusbärssylt

Ingredienser 1 liter sylt

1 kg	rensade krusbär
1 dl	vatten
540 g	strösocker

Tillagning

En härlig sylt med frisk syrlig smak, god att blanda i den kylskåpskalla filen.

1. Koka bär och vatten i en gryta under lock, 10-15 min.
Ta grytan från värmen. Rör ner sockret lite i taget.
2. Koka upp på nytt och sjud sylten sakta 5-10 min utan lock.
Ta bort eventuellt skum.
3. Ös upp sylten på rena varma syltburkar.