



Karviaismarja-minttuhillo

Aineet: 3 l Punaisia karviaisia
1,5 dl Vettä
7,5 dl Hillosokeria
6-7 oksaa Minttua

Valmistus: Perkaa karviaiset. Kaada marjat ja vesi kattilaan ja kiehauta. Lisää hillosokeria vähitellen koko ajan sekoittaen. Lisää mintunoksat. Keitä kunnes marjat eivät enää nouse pinnalle eli noin 25 minuuttia. Anna jäähtyä puolisen tuntia. Pane hillo kuumiin lasitölkkeihin. Sulje tölkit hyvin.

www.superkokki.com