



## Karviaismarja-omenahillo

Aineet: 2 l Karviaisia  
3-4 kpl Omenaa  
3 dl Vettä  
8-9 dl Sokeria

Valmistus: Puhdista karviaismarjat, kuori ja kuutioi omenat. Keitä vettä ja sokeria noin 10 minuuttia. Lisää joukkoon puhdistetut marjat ja omenakuutiot. Keitä hilloa pienellä lämmöllä noin puoli tuntia. Ravistele kattilaa välillä pohjaanpalamisen estämiseksi. Kuori vaahto.

Tölkitä hillo hyvin pestyihin, kuumennettuihin tölkkeihin piripintaan. Sulje kannet välittömästi.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)