



Karviaisnektari

Aineet: 1 kg Karviaisia kypsänä
7 dl Vettä
100 g Hedelmäsokeria

Valmistus: Puhdista ja huuhto marjat. Pane kattilaan vesi ja karviaiset. Kuumenna kiehumispisteeseen, mutta älä keitä. Soseuta marjat liemineen hienoksi. Lisää sokeri ja kuumenna uudelleen kiehumispisteeseen. Pullota välittömästi. Laimenna tarjolle tuotaessa, jos on tarpeen.

www.superkokki.com