



Omenaherkku

Aineet: 6 omenaa
2 rkl sitruunan mehua
vettä
1 dl sokeria
pari neilikkaa
kanelia
mantelirouhetta

Valmistus: Sekoita sitruunanmehusta ja vedestä (n.2 dl) liemi. Kuori omenat ja poista kodat. Leikkaa omenat neljään osaan. Laita liemeen, etteivät ne mustu.

Keitä sokerista, neilikoista ja vedestä (n.3 dl) uusi liemi, johon laitat omenanlohkot, kun vesi kiehuu. Keitä, kunnes omenat ovat pehmeitä.

Laita tarjolle ja ripottele pinnalle kanelia ja mantelirouhetta.

www.superkokki.com