



Porkkanakarviaismarmeladi

Aineet: 5-6 (1/2 kg) porkkanaa
7-8 dl (1/2 kg) karviaisia
1/2 l vettä
1 l (850 g) sokeria

Valmistus: Pese, kuori ja raasta porkkanat. Perkaa ja huuhtelee karviaiset.

Pane porkkanaraaste, marjat, vesi sekä sokeri kattilaan ja kuumenna kiehumispisteeseen. Keitä marmeladia miedolla lämmöllä noin tunnin ajan. Tölkitä heti.

www.superkokki.com