

JÓLASULTA



Jólasultan

Hráefni:

- 2 dl vatn
- 2 dl sykur
- 1 kanilstöng
- ½ tsk negull
- 1 tsk appelsínubörkur, rifinn
- 1 tsk engifer, smátt saxaður eða duft
- 1 poki fersk trönuber (Cranberries)



Aðferð:

1. Setjið öll hráefni í stóran pott – **nema ekki trönuberin.**
2. Látið suðuna koma upp, lækkið hitann og látið malla við vægan hita þar til sykurinn hefur leyst upp.
3. Setjið þá trönuberin út í og látið suðuna koma upp. Lækkið þá hitann og látið malla í átta mínútur.
4. Takið kanilstöngina upp úr og kælið.
5. Setjið sultuna í krukku, lokið og geymið í kælikáp.

Litrík og falleg jólagjöf. Hentar vel með ostum og paté.

Má líka nota hana með vöfflum eða jafnvel prófa að setja hana sem fyllingu í múffur.

Krukkurarnir má síðan skreyta með jólamyndum og skrautborðum eða öðru sem ykkur finnst fallegt.

Gott að gefa, gott að þiggja.

