

# Hjortronsylt

1 burk

**Ingredienser:**

500 g hjortron  
250 g syltsocker

**Gör så här:**

Skölj och rensa bären. Häll socker och bär i en torr gryta. Lägg på locket och låt stå någon timme så bären får chans att safta av sig. Värm försiktigt upp bärblandningen och låt koka 10 minuter på svag värme under lock. Ta av grytan från värmen och håll upp sylten på väl rengjorda burkar. Förvara sylten svalt.



# Hjortronsylt

1 burk

**Ingredienser:**

500 g hjortron  
250 g syltsocker

**Gör så här:**

Skölj och rensa bären. Häll socker och bär i en torr gryta. Lägg på locket och låt stå någon timme så bären får chans att safta av sig. Värm försiktigt upp bärblandningen och låt koka 10 minuter på svag värme under lock. Ta av grytan från värmen och håll upp sylten på väl rengjorda burkar. Förvara sylten svalt.



# Hjortronsylt

1 burk

**Ingredienser:**

500 g hjortron  
250 g syltsocker

**Gör så här:**

Skölj och rensa bären. Häll socker och bär i en torr gryta. Lägg på locket och låt stå någon timme så bären får chans att safta av sig. Värm försiktigt upp bärblandningen och låt koka 10 minuter på svag värme under lock. Ta av grytan från värmen och håll upp sylten på väl rengjorda burkar. Förvara sylten svalt.



# Hjortronsylt

1 burk

**Ingredienser:**

500 g hjortron  
250 g syltsocker

**Gör så här:**

Skölj och rensa bären. Häll socker och bär i en torr gryta. Lägg på locket och låt stå någon timme så bären får chans att safta av sig. Värm försiktigt upp bärblandningen och låt koka 10 minuter på svag värme under lock. Ta av grytan från värmen och håll upp sylten på väl rengjorda burkar. Förvara sylten svalt.

