



Syltede svesker

Ingredienser:

ca. 2 kg tørrede svesker.

Lage:

2 fl. Rødvin

2 kg sukker

2 - 3 ingefær skåret i stykker

1 – 2 citroner skåret i skiver

2 – 3 hele kanel stænger

Lagen og de tørrede svesker koges godt igennem, ca. 10 min. og køler af i lagen. Kommes i tætsluttende glas.

Smager lækkert som tilbehør til kage eller is.

Velbekomme!