

Syltet Portulakk

Skrevet av Solfrid
lørdag 12. august 2006 23:00 -

Syltet Portulakk

1 kg portulakkstilker

Eddiklake

½ l eddik, 7%

750 g sukker

5 hele nellik

litt hel kanel

Fremgangsmåte

Del stilkene i 5 cm lange stykker. Kok dem så vidt møre i vann. La vannet renne godt av. Legg dem i en krukke. Kok eddiklake. Hell den kokende over stilkene. La det stå 1 uke. Kok opp laken og hell den igjen kokende over stilkene. Bind over krukke eller glass.

[Originaltråden](#)