

Tutti frutti

Alternativ 1

1 kg	päron
1 kg	äpplen
2 kg	plommon (gula eller röda)
8 – 10 l	vatten
1 ¼ - 1 ½ kg	syltsocker
3 – 4 g	salicylsyra

Alternativ 2

1 kg	päron
1 kg	äpplen
2 kg	plommon (gula eller röda)
10 - 12 l	vatten
3 kg kg	syltsocker
3 – 4 g	salicylsyra

Gör så här

Tvätta och skala frukten. Frukten skärs i tunna skivor och kärnhusen tas bort.

Klyv och kärna ur de sköljda plommonen. Skala dem om de är beska.

Lägg frukt och socker varvvis i en syltgryta.

Häll på vatten och låt sylten sakta koka under skakning och noggrann skumning.

Koktiden är 25 – 30 minuter eller tills sylten är klar.

Om den mindre mängden socker används måste salicylsyra tillsättas.

Lös syran i lite avsvanad sylt och tillsätt den då sylten svalnat (max 60 °).

Ös upp sylten i väl rengjorda, torra och värmda burkar. Bind över då sylten svalnat.

Förvara sylten svalt och torrt och mörkt.