PUNASIPULIMARMELADI

Punaviiniä, glögiä ja punasipulia... tällä ei voi kuin onnistua. Sopii upeasti alkupalapöytään leikkeleiden, pateiden ja graavikalan seuraksi.

Kuori ja viipaloi punasipulit. Mittaa Marli Glögitiiviste, punaviini ja mausteet kattilaan. Kiehauta seos. Lisää joukkoon punasipuliviipaleet ja nosta seos kiehumapisteeseen. Lisää hillomarmeladisokeri ja keitä miedolla lämmöllä 5-10 minuutin ajan.

Jäähdytä ja tölkitä glögipunasipulit, säilytä jääkaapissa. Tarjoa joulunajan alkupalapöydässä leikkeleiden, pateiden, sillien tai graavikalan lisäkkeenä.

Annosmäärä: n. 1-2 tölkkiä

(n. 1-2 tölkkiä):

3-4	kpl	punasipulia
1	dl	Marli Perinteinen glögitiivistettä laimentamattomana
1	dl	punaviiniä
1	tl	suolaa
0,5	tl	mustapippurirouhetta
0,5	dl	hillo-marmeladisokeria