



GLÖGINMAKUINEN PUOLUKKA-OMENAHILLO

Pirteän punaisessa hillossa maistuvat omenat, puolukat ja tietysti Marli Glögi. Tätä hilloa kannattaa tarjoilla vaikkapa lettujen, pannukakun tai jäätelön kera.

Kuori ja paloittele omenat pieniksi kuutioiksi. Laita kattilaan omenapalat, puolukat ja laimentamaton Marli Perinteinen glögitiivistä. Kiehauta seos ja keitä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia. Lisää hillosokeri koko ajan sekoittaen ja keitä vielä noin 15 minuuttia. Purkita puhtaisiin purkkeihin ja säilytä viileässä.

Tarjoa glögihilloa lettujen, pannukakun tai vaikkapa jäätelön kera.

Vinkki: glögihillo on kiva pikkujoululahja!

Annosmäärä: noin 2 tlk

n. 2 tölkillistä::

2	kpl	omenaa
5	dl	puolukoita
1	dl	Marli Perinteinen glögitiivistettä laimentamattomana
4	dl	hillosokeria