



**GENERELL**

# Plommonsaft med kanel

Kock: **Helena Ekman** Tid: **20 min** Portioner: **1,5 liter**

Ljuvligt gott och går bara på 20 minuter! Jag hade turen att få plocka plommon hos mina föräldrar.

Späd 1+3

Saften får en underbar färg och härlig smak. Perfekt ge-bort-present!



## INGREDIENSER

2 liter mogna plommon  
6 dl vatten  
6 dl socker  
1/2 msk mald kanel

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg plommonen och vattnet i en kastrull.
- 2** Ställ på spisen och sjud i ca 15 minuter. Stompa lite på slutet.
- 3** Sila av och pressa ut det sista satsen.
- 4** Häll tillbaka i kastrullen och tillsätt socker och kanel. Rör om och koka upp och saften är klar. Ger ca 1,5 liter saft.