



Hunajainen suppilovahverohilloke

- 2dl vettä
- 1dl valkoviinietikkaa
- 1dl väkiviinaetikkaa
- 250 g Hunajayhtymän hunajaa
- 250 g sokeria
- kanelitanko
- peukalon kokoinen inkivääri viipaleina

Kaikki ainekset kiehautetaan 3 litran kattilassa: lisätään suppilovahveroita niin paljon kuin kattilaan mahtuu ja keitetään 30 minuuttia.

Purkitetaan kuumana. Säilytetään viileässä.



Aidon hyvän tekijä

[f](#) [v](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
hunaja.fi/reseptit ja mieleinen.fi/reseptit

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI