

## Boros erdeigyűlcs szűsz

Szerző: -ka-p-  
2008. augusztus 23.

- 30 dkg vegyes erdeigyűlcs
- 0,5 dl vörösbort
- 1 ek méz

A boros erdeigyűlcs szűszhöz a 30 dkg vegyes erdeigyűlcs (szeder, áfonya, málna, vadmeggy, szamóca) bogyóinak nagyobbik felét összevágjuk, vagy villával összetörjük és kevés vízzel (4-5 ek) kárpótló lington felteszük főni egy forralóedényben. Amikor a gyűlcs fő felforrt, szitán átörjük az egészét, hozzáadjuk bort és a maradék bogyókat, majd további 2-3 percig főzzük és a tőzről levéve mézzel ádes-tjük. Egyenspecsenyőkhöz adjuk melegen.