



Mehutoti

Aineet: n. 5 lasillista
1 l maun mukaan laimennettua mustaviinimarja-, puolukka- tai karpalomehua (sokeria)
kanelitanko
pari palaa sitruunan keltaista kuoriosaa
1 kokonainen inkivääri
4-6 kokonaista neilikkaa
Laseihin:
1 dl kuorittuja manteleita
1 dl rusinoita

Valmistus: 1. Sekoita mehu ja mausteet, lisää sokeria tarvittaessa. Voit panna mausteet sideharsonyyttiin, joka on helppo poistaa kattilasta ennen juoman nauttimista.
2. Anna mehun ja mausteiden seistä kylmänä 20 min.
3. Kuumenna mehu kiehumapisteeseen, mutta älä keitä turhaan. Pane laseihin rusinoita ja manteleita ja siivilöi kuuma juoma päälle.
Tarjoa välittömästi kiehuvaan kuumana.
Muunnelma: Samalla tavalla voit valmistaa juoman punaviinistä. Mausteet kiehautetaan 1 desilitrassa vettä ja seos saa seistä n. 20 min. Lisää punaviini ja sokeria maun mukaan. Kuumenna kiehumapisteeseen, siivilöi ja tarjoa välittömästi.