



Karpalojuoma

Aineet: 1 kg Karpaloita
1,2 l Vettä
0,25 tl Sitruunahappoa
300 g Sokeria

Valmistus: Survo karpalot survimella, teho- tai sauvasekoittimella tai sosemyllyllä. Kaada vesi marjasurvoksen päälle. Liuota viini- tai sitruunahappo pieneen vesimäärään ja lisää survokseen. Anna seoksen seistä kaksi vuorokautta viileässä, sekoita muutaman kerran. Siivilöi mehu siivilävaatteen läpi. Mittaa mehu, lisää sokeri ja sekoita, kunnes se liukenee. Pullota mehu ja säilytä viileässä. Tarjolle tuotaessa laimenna mehu sopivan vahvuiseksi.

www.superkokki.com