



Katajakalja

Aineet: n. 8 dl kaljamaltaita
4 dl sokeria
8 litraa vettä
pieniä katajanoksia
1 tl hiivaa

Valmistus: Pane vesi ja huuhdotut katajanoksat kattilaan, kuumenna kiehuvaaksi. Siivilöi liemi ja kaada se kuumana maltaiden ja sokerin päälle. Anna seoksen jäähtyä kädenlämpöiseksi. Lisää kaljaan pieneen vesimäärään liuotettu hiiva. Anna kaljan käydä vuorokausi, siivilöi se ja pullota. Kalja on valmista tarjoiltavaksi parin päivän kuluttua.

www.superkokki.com