



Puolukkamehu

Aineet: 2,5 kg puolukoita tai 2,5 l puolukkasurvosta
2 l vettä
25 g viinihappoa
500 g sokeria / litra mehua

Valmistus: Puhdistetaan ja survotaan puolukat. Liutetaan viinihappo puoleen litraan vettä. Lisätään seos ja loput vedestä puolukoiden joukkoon. Sekoitetaan hyvin. Jätetään mehustumaan 1 - 2 vuorokaudeksi.
Mehustumisen jälkeen siivilöidään puolukoista irronnut mehu kaksinkertaisen sideharsokankaan läpi sekoittamatta. Lisätään sokeri ja pullotetaan mehu. Säilytys viileässä. Sopii ruoka- ja janojuomaksi vedellä laimennettuna.

www.superkokki.com