

# Receptblad

Juni -78

## Citrondricka

2 citroner  
3/4 dl socker  
1 liter vatten

Skär den ena citronen i skivor och lägg dem i en skål eller kanna.

Tillsätt sockret.

Koka upp vattnet och håll det kokande över citronskivorna. Ta upp citronskivorna efter ca 30 minuter, annars kan drycken bli besk.

Tillsätt den andra citronen pressad och isbitar strax före serveringen.

Servera som måltidsdryck.

Blir ca 1 1/4 liter.

Kostnad per liter ca 1:70.

## Citronsaft

6 citroner  
1 1/2 kg socker  
1 1/2 msk citron-  
syra  
1 1/2 liter vatten

Skölj och borsta citronerna väl i varmt vatten.

Riv det yttersta gula skalet på citronerna på rivjärn – grövsta sidan. Lägg skalerna i en bunke eller kruk.

Koka upp vattnet och håll det på skalerna. Låt detta stå över natten.

Sila nästa dag ifrån skalerna.

Koka upp lagen. Lägg sockret och citronsyrorna i en bunke. Häll över den heta lagen och rör om väl. Låt lagen kallna.

Pressa saften ur citronerna. Sila den och rör ner den i den kalla lagen.

Häll upp saften i väl rengjorda flaskor, gärna mörka. Fyll dem så långt upp som möjligt. Tillslut dem.

Förvara drycken svalt och mörkt, men inte gärna längre än ca 6–8 veckor.

Saften ger 2 1/2 liter färdig dricka.

Kostnad ca 4:90 per liter.

