

Nokkosmehu

- alkuperäinen ohje Katariina Vuori

- *5 l terveitä, puhtaita nokkosia*
(*astia täynnä niin, että nokkosia on painettu kevyesti astiaan, voi olla myös varsia mukana*)
- *4 l kiehuvaa vettä*
- *2 dl sokeria*
- *1 sitruunan mehu*

1. Kaada nokkosten päälle kiehuva vesi niin, että nokkoset peittyvät.
2. Kaada sokeri nesteeseen ja sekoittele kunnes sokeri on liuennut.
3. Kaada sitruunanmehu joukkoon.
4. Laita astia yöksi peitettynä viileään paikkaan.
5. Siivilöi nokkoset pois juomasta ja pullota mehu.
6. Säilytä juomaa viileässä.

