



### **Citrondricka med mynta**

Ingredienser 2 liter

---

4 st	citroner, stora
1,2 l	strösocker
30 g	citronsyra
1 st	mynta, kruk, färsk
1 l	vatten

### **Tillagning**

Saften håller sig i ca 6 veckor. Späd 1 del saft med 4 delar vatten och servera med is i höga glas.

1. Tvätta citronerna noga. Skala dem tunt med en potatisskalare utan att få med det vita.
2. Varva socker, citronskal och citronsyra i en skål. Pressa över citronsaften och lägg även i citrunköttet. Plocka av myntabladen och lägg dem i skålen. Koka upp vattnet och häll det över. Rör tills sockret smälter. Täck över och ställ svalt 1 dygn.
3. Sila saften genom silduk. Häll upp saften på väl rengjorda flaskor. Tillslut och förvara svalt.