



www.vartskafferisverige.se

Svartvinbärssaft (1 liter)

2 liter svarta vinbär

6 dl vatten

6 dl strösocker (per liter avrunnen saft)

Koka upp vatten i en stor gryta. Lägg i bär och koka ca 10 min.

Häll massan i en silställning och låg den självrinna ca 30 min.

Mät upp saft och socker. Koka upp saften och rör ner sockret.

Dra grytan åt sidan och skumma.

Fyll saften på rena varma flaskor.

Den här saften är en riktig klassiker som gillas av både stora och små.

Mycket god som måltidsdricka