



FLÄDERBLOMSSAFT

100 klasar fläderblommor

5 citroner

3 l vatten

3,5 kg socker

100 g citronsyra

Lite atamon

Tvätta och skär citronerna i tunna skivor. Varva i hink med fläderblommorna.

Koka socker och vatten, häll över citroner o fläder.

Låt stå svalt i 3-4 dagar, rör om dagligen.

Sila och häll upp i absolut rena flaskor.

Kan frysas med hållbarhet minst
tre år.