

Sok od džanarika (divlja šljiva)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** džanarika (crvene ili zute)
- **5 dl** tople vode
- **oko 1kg (može i više)** šećera
- **2** limuntusa
- **oko 4 l** vode

Priprema

Zgnjeciti džanarike, najbolje je sa crckalicom za orahe i lešnike. Preliti vodom i staviti na sporek 15-tak minuta da se smesa sjedini. Ostaviti preko noci.

Sutra dan dodajte oko 4 litra vode. Procediti smesu kroz ivir (koristite se ruka da ih zgnjecite dobro) i dobijenu smesu opet procediti. Uzeti sitnu rešetku i procediti još jedanput.

Smesi dodati šećer i kuvati dok pusta penu. Na kraju dodati limuntus. Pakovati tako što vruć sok sipate u vruće flaše, uvijete cebetom i ostavite da se hladi. Sutradan stavite u frižider ili podrum. Služite ga u razmeri 1:1. (pola čaše soka, pola čaše vode).

Savet

Kiselkastog je ukusa pa možete pri služenju dodati malo šeera, ali sve zavisi od ukusa.