

Sok od brskvi



težina: **lako**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** očišćenih breskvi
- **1 kg** očišćene šangarepe
- **2 kg** očišćenih jabuka
- **800 g** šecera
- **40 g** limuntusa
- **10-15** staklenih flaša

Priprema

Pre nego pocnete sa spremanjem soka, stavite staklene flaše grejti u rernu na 100°C da se steriliziraju. Poklopce prokuvajte. Ocistite šangarepu i stavite je kuvati u tri litre vode. Za to vreme, oguliti jabuke i ocistiti ih od semenki. Izrezati na cetvrtine i dodati, sad vec malo omekšaloj šangarepi. Kuvati još nekih desetak minuta dok jabuke ne omekšaju. Ubaciti očišćene breskve na minut dva.

Voce izmiksati u blenderu. U vodu u kojoj se kuvalo voce doliti još vode da ukupno imate osam litara vode. Dodati šecer, uliti izmiksano voce i pustiti da kuva još nekih petnestak minuta. Tokom kuvanja skidati penu koja se stvara. Pred kraj dodati limuntus.

Vruc sok uliti u vruce flaše i poklopiti poklopcem koji ste predhodno namazali alkoholom. Flaše vratiti u rernu da se još greju pola sata na 100°C. Izvaditi i polako umotati cebencetom da se što sporije hlade. Ovo hlaenje

treje i do dva dana, ali zato sok može da stoji i do godinu dana na hladnom i tamnom prostoru.

Savet

Ako sok odmah mislite konzumirati nema potrebe da se flaše greju i vraaju u rernu. Možete ga slobodno sipati u iste flaše i kada se ohladi konzumirati. Rok trajanja soka koji nije grejan u rerni je oko nedelju dana.