

Sok od kupina (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** kupina
- **4 l** vode
- **2 kesice** limuntusa
- **6 kg** šećera

Priprema

Kupine lepo oprati, staviti u kantu i izgnjeciti rukom (po potrebi dodati malo vode od 4 litra). Zatim naliti ostatak vode, dodati limuntus i promešati da se sjedini. Prekriti krpom i ostaviti da prenoci. Sutradan smešu procediti kroz gazu, pa dodati šećer (šećer dodajete u odnosu na kolicinu soka koji procedite u razmeri 1:1, u mom slucaju 6 kg šećera na 6 l soka), pa mešati dok se šećer u potpunosti ne rastopi. Zatim sirup sipati u plasticne flaše (ne puniti ih do vrha) i cuvati u zamrzivacu.

Savet

Od ove mere se dobija oko 12 l sirupa. Lep je i kad se rastvori gaziranom vodom.