Sok od domacih jabuka



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**domacih jabuka
- **1-1,5 l**vode

Priprema

Priprema ovog soka je vrlo jednostavna. Jabuke se dobro operu. Kažem DOBRO iz razloga što na sebi imaju tragove kiše, pepelnice i slicnih necistoca koje nisu opasne po ljudsko zdravlje, ali nisu lepe na oko. Najcešce ih perem oštrom stranom sunera kako bih uklonila crne mrlje. NIKADA IH NE LJUŠTIM!

Nakon pranja ih ocistim od semenki, peteljki, crvica i ostalih stanovnika i isecem ih na komade. Stavim ih u vecu šerpu, nalijem hladnom vodom i kuvam oko 5 minuta kada voda provri. Ocedim sok u neku posudu, jabuke ostavim da se malo prohlade, pa ih izmiksam štapnim mikserom ili u blenderu.

Smesu sipam u posudu u kojoj je sok od jabuka, dobro izmešam i ostavim da se ohladi. A onda sok sipam u fašu i stavim u frižider... I to je to!

Savet

Mere su date okvirno. Možete ih prilagoditi ukusu i dodati šeer po želji. Ovaj sok pripremam po potrebi, ne kao zimnicu.