

# **Sok od pomoranže**



težina: **lako**

za: **9 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5 kg pomoranži**
- **1 kg šecera**
- **3 kesice limuntusa**
- **9 l vode**

## **Priprema**

Ovaj recept sam videla na sajtu Femina, ali ja sam ga malo izmenila. Naime, prvi put kada sam ga pravila sa 4 pomoranžje, bio je dobar, ali volela sam da se više oseti ukus pomoranžje, pa sam povećala kolicinu pomoranžji. Sa ovom merom pomoranžji sok mi se veoma dopao, pa ga i objavljujem.

Pomoranžje oprati i preliti sa vrelom vodom. Ostaviti da odstoje 15 minuta. Zatim ih obrisati i staviti u zamrzivac, na tri sata (u Femini kažu na dva sata, ali bolje se iseku i manje prskaju kada se melju, kada odstoje tri sata). Zatim ih izvaditi, iseci i samleti na mašini za meso.

Samlevene pomoranžje staviti u dublju posudu i naliti sa 3 l vode. Ostaviti da odstoje pola sata.

Zatim ih procediti kroz cetku i dobro ispretiskati pulpu od pomoranžji.

U dobijeni sok staviti 1,2 kg šecera i tri kesice limuntusa (na slici je kilogram šecera, pošto sam 200 g vec ubacila u sok). Mešati dok se šecer i limuntus potpuno ne otope. Dodati preostalih 6 l vode.

Sipati u flaše i uživajte u, zaista, dobrom, soku. Sok držati u frižideru.

## **Savet**