

Domaci sok od trnjina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po želji** trnjina
- **5 kašika** šećera (po flaši)
- **po potrebi** vode

Priprema

Trnjine oprati i ocistiti od peteljki, zatim stavljati u staklene flaše - otprilike dve pune šake za flašu od litra, dodati šećer i naliti vodu, ali ne do vrha. Flaše zatvoriti originalnim zatvaracima pa ih umotati u novine i spuštati u lonac u kome su na dno stavljene stare krpe pa naliti vodu do zatvaraca i kuvati na tihoj vatri dok ne provri. Kad provri, isključiti ringlu i ostaviti lonac da stoji na njoj dok se flaše u potpunosti ne ohlade (do sutra). Onda skinuti papir i promuckati flaše par puta gore-dole pa skladištiti na hladnom mestu.

Osvežavajuć i zdrav sok.

Savet