

Gusti sok od kajsija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** kajsija
- **500 g** šecera
- **1** ekstrakt vanile
- **3 l** vode

Priprema

Predivan domaci gusti sok bez konzervansa i jako malo šecera. Dopašće vam se :)

Kajsije oprati i ocistiti od koštica. Samleti u multipraktiku ili na mašini za meso. Dodati šecer i vodu. Poklopiti i ostaviti na hladno preko noci.

Staviti da se kuva sok sa aromom vanile, kad prokljuca, kuvati još 10 minuta. Flaše oprati sterilisati (ja sam od 5kg kajsija dobila 7 l soka). Sok procediti kroz sitnu cetku ili pasirku za paradajz, ja volim kad nema pulpe od voca. Umotati u cebe i ostaviti da se tako postepeno hladi preko noci.

Savet