

Domaci sok od jabuke i šargarepe



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**ocišcenih jabuka
- **1 kg** šargarepe
- **1 kg**šecera
- **10 l**vode

Priprema

Ocišcenu šargarepu iseci i staviti u šerpu, naliti vodom toliko da sve bude u vodi. Poklopiti i kuvati dok sve ne odmekša. Ocistiti jabuke i staviti ih u vecu šerpu i isto naliti vodom. Dok je šargarepa na pola kuvana staviti i šerpu sa jabukama, jer njima treba manje vremena da se skuvaju. Skuvano ostaviti da se prohladi.

Procediti jabuke i šargarepu i izmiksati (u blemderu ili štapnim mikserom). Vodu u kojoj se kuvalo sipati u vecu šerpu ili lonac, dodati izmiksane jabuke i šargarepu, sipati 10 l vode i 1 kg šecera i vratiti na šporet da provri. Kada provri kuvati još 15 minuta, skidajući penu. Skinuti sa šporeta i sipati u ugrijane staklene flaše, i odmah zatvarati originalnom cepom ili celofanom prethodno namazanim belancetom, dobro zavezati guminicom. Nasute flaše poreati u kutiju i utopliti cebetom. Kada se potpuno ohlade preneti na hladnije mesto.

Savet

Možete pomešati razno voe, po originalnom receptu ide po 1 kg jabuka, krušaka, dunja i šargarepe i 2 kg šeera, ali po meni bude mnogo slatko, kada su domae jabuke skoro da ne treba nikako. Sok pravim i za bebu bez šeera, odlian je. U letnjem periodu dodati 4 limuntusa da bi se duže održao.