

Vitaminski sok (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** cvekla
- **250 g** šargarepe
- **250 g** limuna
- **1 kg** šecera
- **1** limuntus
- **2 l** vode

Priprema

Cveklu i šargarepu ocistiti, oprati i na krupno izrendati. Limun dobro oprati i zajedno sa korom samleti. U posudu sastaviti cveklu, šargarepu, limun, limuntus i vodu i ostaviti da stoji 24 sata. Procediti kroz gazu i dodati šefer i mutiti dok se ne rastopi. Pola litre ovog sirupa rastvoriti u flašu od 2 litre i držati u frižideru. Od ove mere dobije se 2.5 litre sirupa. Može da se doda konzervans da stoji. Ja sirup sipam u flašice od 1/2 l i stavim u zamrzivac. Po potrebi vadim po flašicu i rastvaram. Rashladjeni sok osvežava i vitaminski je.

Savet