

Domaci sok od višanja



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** višanja
- **4 kg** šećera
- **3 l** vode
- **40 g** limuntosa

Priprema

Višnje ocistiti od peteljki, oprati. Izgnijeciti ih (bilo bi dobro odstarniti košpice), u vecu posudu staviti sloj višanja, sloj šećera i malo limutosa. Tako ponavljati dok imamo sastojke. Ostaviti na tamno i hladno mjesto najbolje u frižider na 24 h, povremeno cjelokupnu masu pomiješati. Nakon 24 h višnje prebaciti u odgovarajucu posudu i zagrijavati do vrenja. Prilikom kuhanja pocet ce se stvarati pjena po mogucnosti skidati je. Ovako pripremljena smjesa nek kuha na umjerenoj temperaturi oko 45 minuta. Sikuti sa vatre procijediti i na cjediljku isparirati skuhanu višnju. Nakon pasiranja, dobiveni sok procijediti kroz gustu gazu. U sok sipati vodu i ponovo zagrijavati do kljucanja. Staklenke oprati, posušiti i staviti u rernu na zagrijavanje na 100 C. Vruc sok sipati u vruce boce. Napunjene boce umotati u deku i ostaviti da se hlade.

Savet