

Sok od malina



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**malina
- **3.5 kg**šecera
- **1/2**limuntosa

Priprema

Na svaki kg malina stavlja se 700 g šecera i 1/2 vrecice limuntosa. Oprane maline, posuti šecerom i limuntosom, prekriti ih i ostaviti da prenoce. Nakon što prenoce, u odgovarajucoj posudi staviti ih na vatru i kuhati dok ne prokljucaju. Skinuti s vatre i ostaviti da se ohlade. Ohlaene maline ispasirati, procijediti kroz gazu. Procijeen sok ponovo kuhati sve dok ne prokljuca. Vruc sok sipati u predhodno zagrijajne staklenke. Spakovan sok ostaviti da se hladi umotan u deku.

Savet