

Sok od malina



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

Savet