

## Vitaminski sok



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **3 kg**jabuka
- **1 kg**šargarepe
- **1 kg**šecera
- **4 kesice**limontusa
- **9 l**voda

## Priprema

Izabrati zrele i zdrave jabuke. Ocistiti ih i iseci na vece parcice. Šargarepu takodje ocistiti i iseci na krupniju parcad. Jabuke skuvati u 5 litra vode a šargarepu u 2,5 l vode. Skuvano i ohladjeno voce ispasirati u blenderu dodati vodu u kojoj se kuvalo voce i još 2-3 litra vode. Staviti da se sve to prokuva. Kad pocinje da vrije dodati šecer i limontus i ostaviti da vrije 2-3 minuta. Smanjiti temperaturu i ostavit da struji još jedno 10 minuta. Sipati vreo sok u zagrejane flaše zatvoriti ih i umotati u cebe. Ostaviti ih tako dok se ne ohlade.

## Savet

Ovaj sok možete praviti tokom cele godine, jer jabuke i šargarepe uvek ima.