

Sok od jabuke i šargarepe



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za sok:

- **3 kg** očišćenih jabuka
- **2 kg** šargarepe
- **1,5 kg** šećera
- **2 kesice** limuntusa
- voda

Priprema

Jabuke i šargarepu očistiti i iseci. Posebno prokuvati, da omekšaju. Prohladiti, izmiksirati i u kašicu dodati vodu da ukupno bude 10 l (tečnost u kojoj su se kuvala jabuka možete upotrebiti). Dodati šećer i limuntus, prokuvati malo. Flaše staviti u rernu, zagrejati na 100 stepeni, posle pola sata izvaditi i vruć sok sipati u vruće flaše. Staviti parce celofana provučeno kroz alkohol i preko zatvarac. Flaše uviti u frotir i ostaviti da se tako ohlade.

Savet