

Sok od cvekle, limuna i šargarepe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za sok:

- **1 kg** cvekle
- **500 g** limuna
- **500 g** šargarepe
- **1,8 kg** šećera
- **3** limuntus

Priprema

Voce i povrce dobro oprati, isjeci i staviti u vecu posudu. Naliti sa 3 litra vode. Staviti na šporet da provre i pustiti da vri 5 minuta samo da voce i povrce malo omekša.

Dok je još toplo štapnim mikserom dobro izmiksati (može i u blender).

Zatim dodati šećer i limuntus i miješati dok se šećer ne istopi. Sipati u staklene boce i ostaviti na tamno i hladno mjesto. Sok koristiti razređen sa vodom 1:1. Prijatno! Od ove kolicine se dobije 4 litra soka.

Savet