

Kašasti sok od kajsija i bresaka



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za sok:

- **1 kg** očišćenih kajsija
- **1 kg** očišćenih bresaka
- **4,5 litara** vode
- **800 g** šećera
- **1** limuntus

Priprema

Voće oprati i očititi od koštica, iskidati na komadice kako bi se lakše usitnilo u blenderu. U jednu posudu sipati 1/2 l. vode koju koristite kod miksiranja voca. Ovako pripremljeno sveže voće sa koricom staviti u blender, dodati šoljicu vode i miksirati, da se napravi fina kaša. Tako dobijenu kašu od voca sipati u veci lonac, dodati 4 litra vode, 800 grama šećera i 1 limuntus, poklopiti i pustiti da vri samo 5 minuta. Za to vreme pripremiti flaše ili male flašice od 2 dl, zagrejati ih i vreću sok sipati u flašice, odmah zatvarati i stavljanje u vecu plasticnu kofu koju obložite peškirom. Kad sve završite pokrijte cebetom i ostavite da se ohladi a onda odložite u ostavu.

Savet

Ja sok kuvam sa kilogramom šećera jer volimo sladji sok, vi kuvajte po vašem ukusu