Sok od kupina



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**kupina
- **2 kg**šecera
- **2 kesice**limuntusa

Priprema

Prvo je neophodno da dobro proberete voce, jer je vrlo važno da svaki plod bude zdrav. Zatim kupine dobro operite i ostavite ih da se ocede. Najbolje je u velikoj posudi sa rešetkom. Kada se voce dobro ocedi, prebacite ga u vecu šerpu i ostavite na tihoj vatri da se kuva oko 10 minuta. Zatim voce izgnjecite ili ga izmiksajte u blenderu. Sok koji ste dobili ponovo vratite u šerpu i dodajte šecer. Kolicina šecera zaviši od vašeg ukusa. Ja stavim oko 2 kilograma. Ostavite šerpu na tihoj vatri sve dok se šecer potpuno ne rastopi, uz neprekidno mešanje. Na kraju kuvanja dodajte limuntus i sve dobro sjedinite. U meuvremenu pripremite flaše, tako što cete ih sterilisati u rerni, pa u vrele flaše sipajte skuvan sok. Flaše povezite prvo celofanom, pa ih zatvorite i tek kada se potpuno ohlade, odložite ih na hladno i tamno mesto.

Savet