

## **Gusti sok od bundeve**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500-600** gocišcene bundeve
- **3** jabuke
- **3** banane
- **3** šargarepe
- **3** narandže
- **1** limun
- **3** kašikemeda
- **1** kašikalimuntusa
- **1** kašikacimeta
- malomlevenog umbira i klincica
- oko **2-2,5** l vode

### **Priprema**

Bundevu, šargarepu, jabuke i banane iseckati na kockice, staviti u vecu posudu, preliti sa vodom i staviti da se kuva. Polako kuvati oko 40 minuta, šargarepu proveravati, jer se ona najduže kuva. Kada je voce skuvano, štapnim mikserom izmiksati. Dodati zacine, limuntus i sok od narandže i limuna. Vratiti na ringlu i sacekati da

provri. Iskljuciti ringlu, sok sipati u staklene flaše, još vruce flaše ušuškati u cebe i ostaviti da se polako ohladi. Kolicinu koju nameravate da popijete u prvih par dana ostaviti u bokalu, sacekati da se ohladi i držati u frižideru.

## **Savet**