

## *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 kašik**meda
- **1 kašik**limuntusa
- **1 kašik**acimeta
- **malom**levenog ?umbira i klincica
- **oko 2-2,5** l vode

## **Priprema**

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

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

## **Savet**