

Sok od pomorandže



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** pomorandži
- **1 kg** šecera
- **3 kesice** limuntusa
- **9 l** vode

Priprema

Ovaj recept sam videla na sajtu Femina, ali ja sam ga malo izmenila. Naime, prvi put kada sam ga pravila sa 4 pomorandže, bio je dobar, ali volela sam da se više oseti ukus pomorandže, pa sam povećala kolicinu pomorandži. Sa ovom merom pomorandži sok mi se veoma dopao, pa ga i objavljujem.

Pomorandže oprati i preliterati sa vrelom vodom. Ostaviti da odstoje 15 minuta. Zatim ih obrisati i staviti u zamrzivac, na tri sata (u Femini kažu na dva sata, ali bolje se isecku i manje prskaju kada se melju, kada odstoje tri sata). Zatim ih izvaditi, iseckati i samleti na mašini za meso.

Samlevene pomorandže staviti u dublju posudu i naliti sa 3 l vode. Ostaviti da odstoje pola sata.

Zatim ih procediti kroz cetku i dobro ispretiskati pulpu od pomorandži.

U dobijeni sok staviti 1,2 kg šecera i tri kesice limuntusa (na slici je kilogram šecera, pošto sam 200 g vec ubacila u sok). Mešati dok se šećer i limuntus potpuno ne otope. Dodati preostalih 6 l vode.

Sipati u flaše i uživajte u, zaista, dobrom, soku. Sok držati u frižideru.

Savet