

Sok od drenjina (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**drenjina
- **2 l**vode
- **500 g**šecera
- **1 kesica**limontusa

Priprema

Drenjine oprati, pa staviti s vodom u lonac da se kuvaju. Kuvati ih dok ne pobele oko 30 minuta. Tako skuvane ostaviti ih nekoliko sati (najbolje je skuvati ih uvece pa tek sutradan ih procediti)..Drenjine procediti kroz gusto sito ili gazu. Na litar oceene vode dodati oko 150 g šecera. Ako volite dosta slatko dodajte još malo šecera, ali ne previše da ne bi sok razblaživali s vodom. Dobijenu tecnost staviti da zavri, a šecer se otopi. Pri kraju kuvanja dodati jedan limontus. Vruc sok sipati u vruce flaše (ja imam male flašice i u njih sipam sok), umotati ih u cebe i ne dirati ih dok se ne ohlade.

Savet

Drenjine su pune vitamina c pa ih treba koristiti u svim oblicima.