

# **Gusti sok od šljiva**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5 kg** šljiva
- **po ukusu** šecera
- **po ukusu** limuntusa
- **1 kesica** konzervansa
- **oko 5 l** vode

## **Priprema**

Šljive dobro oprati, iseci na pola i ocistiti od koštica. Kuvati. Kada se skuvaju šljive procediti i ubaciti u blender i ispasirati, zatim vratiti u vodu u kojoj su se kuvale i dodati šefer, limuntus, i konzervans, da provri. Zatim uliti u ciste, prethodno zagrejane flaše i utrpati. Tako da odstoji 24 sata. Staviti na neko hladno mesto.

## **Savet**

Ja sam lino pravila po svom ukusu. Vodu sam sipala onoliko koliko sam želela soka, šeera po ukusu, i limuntus takoe. Ako želite slai sok stavite više šeera, ako želite kiseliji poveajte limuntus. Ko voli, može dodati i cimet, po ukusu naravno. Daje posebnu aromu.