

## **Gusti sok od dunje i jabuke**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** dunja
- **2 kg** jabuka
- **300 g** fruktoze
- **2 l** vode
- **1 kašica** umbira u prahu

### **Priprema**

Oprati voce i zajedno sa ljuskom staviti u vecu šerpu, naliti sa 5 dl vode i kuvati 20-ak minuta dok voce ne omekne. Nakon toga ispasirati sve štapnim mikserom i dodati fruktozu, umbir i preostalu kolicinu vode. Kuvati još 10-ak minuta i tako vrelo sipati u sterilisane flaše. Ušuškati u cebe i ostaviti do izjutra da se ohladi. Držati u frižideru sok i po potrebi razblažiti sa vodom.

### **Savet**