

Sok od dunja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg**ocišćenih dunja
- **1,5 kg**šecera
- voda

Priprema

Dunje ocistiti, oljuštiti i staviti u šerpu. Usuti vodu da ih prekrije i kuvati da omekšaju. Izvaditi iz tecnosti, izmiksati štapnim mikserom ili blenderom (ili samleti mašinicom za meso), vratiti u tecnost i dodati vodu do 10 l (da ukupno bude 10 litara vocne kaše). Dodati šecer i kuvati do kljucanja.

Flaše staviti u rernu, zagrejati na 100 stepeni, posle pola sata izvaditi i vruc sok sipati u vruce flaše. Staviti parce celofana provuceno kroz alkohol i preko zatvarac. Flaše uviti u frotir i ostaviti da se tako ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet