# *Bistri sok od višanja i aronije*



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **2 kg**višanja bez koštica
- **0,5 kg**aronije
- **20 g**limuntusa (2 kesice)
- **1 l**vode
- **300 g**kristal šecera

## Priprema

Pošto sam radila sa višnjama i aronije iz zamrzivaca prvo sam ostavila višnje i aroniju da se odlede na sobnoj temperaturi. Odleene višnje i aroniju staviti u šerpu, posuti sa limuntusom i preliti sa vodom. Šerpu poklopiti i staviti na hladno mesto da odstoje preko noci, a najbolje oko i 24 sata. Narednog dana višnje i aroniju izgnjeciti pomocu prese za krompir, a može i rukama. Od ove kolicine sam dobila približno oko 2 litre soka. Preko cedila i gaze dobro proceditи sok od višanja. Gustu smesu ostaviti sa strane i upotrebiti za izradu pekmeza ili džema. Sok od višanja staviti u šerpu dodati kristal šecer i kuvati na laganoj vatri 10-15 minuta dok se šecer otopi, a sok ne prokuva. Nastaviti kuvati još desetak minuta. Vreo sok sipati u sterilisane flaše i pustiti da se prirodnim putem ohlade te flaše zatvoriti. Od ove kolicine dobila sam približno oko 2 litre bistrog soka. Prilikom upotrebe sok se može razblažiti sa vodom, mineralnom vodom ili soda vodom otprilike pola soka pola vode ili manje – prema želji. U vreo sok može se dodati 1 kesica konzervansa (ja nisam koristila konzervans) dobro promešati pa onda sipati u sterilisane flaše.

## Savet

Došlo je vreme za pražnjenje zamrzivaa pre poetka prolea, te sam odluila da napravim domai sok od višanja. Proitala sam mnogo recepata na internetu i u svim receptima naišla na veliku koliinu šeera (npr. 3 kg višanja, 3

kg šeera) te sam polako prilikom izrade menjala kako nain pripreme tako i koliinu upotrebljenih namirnica i po mom i suprugovom mišljenju dobila izuzetan sok od višanja, a mogu rei da je i moje prijatelje i te kako zadovoljio.