Domaci sok (jabuka, kruška, šargarepa)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišcenih jabuka
- **1 kg**ocišcenih krušaka
- **1 kg**ocišcene šargarepe
- **oko 600 g**šecera
- **po potrebi**vode

Priprema

Ocišcene jabuke iseci na komadice, staviti u šerpu i preliti vodom, pa skuvati. Skuvane jabuke ocediti (vodu u kojoj su se kuvale sacuvati!) pa izblendirati u blender i štapnim mikserom pa kašu odvojiti u ciniju. Postupak ponoviti sa kruškama i šargarepom. Ukljuciti rernu na 50 stepeni i poreati staklene flaše da se zagrevaju. Vodu u kojoj se kuvalo voce sjediniti u veliki lonac i staviti da se zagreva, trebalo bi da ima ukupno 6 litara vode, a ako nema, doliti cesmovacu, pa dodati šecer i mešati dok se ne rastopi. Zatim dodati kašu i promešati, i kad provri skloniti sa vatre, sipati u vruce flaše, zatvoriti originalnim poklopcima i uviti u cebe pa ostaviti da tako prenoce. Sutradan ohlaene flaše smestiti u podrum ili na mesto gde inace cuvate zimnicu.

Kolicinu šecera prilagodite svom ukusu, a predlažem da pocnete sa kuvanjem šargarepe jer njoj treba dosta vremena da se skuva. Od ove mere meni je ispalo 8 litarskih flaša.

Savet