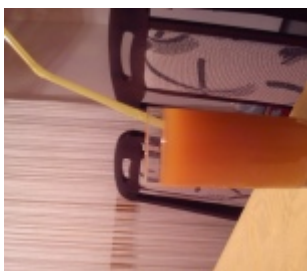


## *Domaci gusti sok od jabuke i šargarepe*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kg**jabuka
- **2,5 kg**šargarepe
- **2 kg**šecera
- **4**limuntusa
- **po želji**konzervans
- voda

### **Priprema**

Jabuke i šargarepe ocistiti i iseci na kocke. Jabuke skuvati u 5 litara, a šargarepu u 2,5 litara vode.

Skuvano i ohla?eno voce ispasirati u blenderu. Dodati vodu u kojoj se kuvalo voce i još 2-3 litre vode. Staviti da se sve to prokuva.

Kad pocne da vri dodati šecer i limuntus (ko želi može i konzervans) i ostaviti da vri još 2-3 minuta.

Smanjiti temperaturu i ostaviti da struji još desetak minuta. Sipati vreo sok u zagrejane flaše i "utrpati" u cebe. Ostaviti dok se ne ohladi.

### **Savet**

Sok je prelep. Moja deca ga obožavaju. Ukusno i zdravo :) Probajte:)