

Domaci sok od kupina



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg** kupina
- **2 l** vode
- **1** limun
- **1 kg** meda

Priprema

Kupine operite i ocistite od eventualnih kvarnih delova. Stavite u blender i sameljite ih. Sipati u odgovarajuci lonac, naliti vodu i staviti da provri maksimum 10 minuta. Sklonite sa šporeta i procedite 2 x. U proce?en sok dodajte med, razmutite kašikom i vratite ponovo na šporet da baci kljuc. Sklonite sa ringle, pustite da se ohladi, dodajte isce?eni limun i sipajte u flaše. Ja sam sipala u plasticne flaše i zamrzla za zimu-ako doceka. Po potrebi sipajte još vode kad konzumirate sok. Uživajte u divnom ukusu.

Savet