

## ***Domaci sok od jabuke i šargarepe***



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kg** očišćenih jabuka
- **1 kg** šargarepe
- **1 kg** šećera
- **10 l** vode

### **Priprema**

Očišćenu šargarepu iseci i staviti u šerpu, naliti vodom toliko da sve bude u vodi. Poklopiti i kuvati dok sve ne odmekša. Očistiti jabuke i staviti ih u veću šerpu i isto naliti vodom. Dok je šargarepa na pola kuvana staviti i šerpu sa jabukama, jer njima treba manje vremena da se skuvaju. Skuvano ostaviti da se prohladi.

Procediti jabuke i šargarepu i izmiksati (u blendneru ili štapnim mikserom). Vodu u kojoj se kuvalo sipati u veću šerpu ili lonac, dodati izmiksane jabuke i šargarepu, sipati 10 l vode i 1 kg šećera i vratiti na šporet da provri. Kada provri kuvati još 15 minuta, skidajući penu. Skinuti sa šporeta i sipati u ugrijane staklene flaše, i odmah zatvarati originalnom cepom ili celofanom prethodno namazanim belancetom, dobro zavezati gumicom. Nasute flaše porežati u kutiju i utopiti cebetom. Kada se potpuno ohlade preneti na hladnije mesto.

### **Savet**

Možete pomešati razno voće, po originalnom receptu ide po 1 kg jabuka, krušaka, dunja i šargarepe i 2 kg šećera, ali po meni bude mnogo slatko, kada su domaće jabuke skoro da ne treba nikako. Sok pravim i za bebu bez šećera, odličan je. U letnjem periodu dodati 4 limuntusa da bi se duže održao.