Sok od cvekle (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **2** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**cvekle
- **1,2 kg**limuna
- **10** limuntusa
- **1,2 kg**šargarepe
- **6 kg**šecera

Priprema

Cveklu obariti (može i sirova) ocistiti i iseckati, šargarepu isto ocistiti i naseckati, limun dobro oprati i potopiti u sodi bikarboni 1h, zatim oprati i naseci ga sa sve korom. Sve zajedno samleti na mašini za meso, potom staviti šecer i limuntus i 500ml vode i promešati i ostaviti 24h da odstoji uz povremeno mešanje dok se šecer ne istopi. Sutra uzeti i proceditи kroz gazu. Kada se procedi ko želi može staviti 1 konzervans, ko nece mora držati u frižideru da ne bi prokisao jer ne može dugo stajati. Napuniti flaše i konzumirati... Ostatak od soka može se jesti zbog jacanja imuniteta samo u to dodati meda i jesti tri puta dnevno...

Savet

Samo strpljenje, malo je pipavo zbog ceenja, ali vredi... Možete 1 konzervans ko želi da duže traje.