

## ***Sok od malina***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** malina
- **400-500 g** šećera
- **1** limun

### **Priprema**

Maline oprati u cediljki pa kad se voda ocedi usitniti ih u blenderu (secku) uz par kašika šećera i par kašika vode i limunov sok.

Masu sipati u metalni ?evdjir i kašikom ili plitkom kutlacom mešati kako bi se procedio sok, a semenke ostale. Dva tri puta dodati malo vode da bude lakše pasiranje. Sve ukupno dodati 3 dl vode.

Pred kraj masu prebaciti u dvostruku gazu i iznad ?ev?ira uvertati zavzljaj kako bi izašlo što više soka.

U proce?enu masu dodati ostatak šećera. Ostaviti 15-20 minuta povremeno mešajući da se šećer istopi.

Posle tog vremena masu sipati u kutije od kvalitetne plastike. Zatvoriti ih i odložiti u zamrzivac. Od ove mere dobiju se tri kutije od pola kg.

### **Savet**

Na ovaj način pravim sokove od raznog voća (jagode, maline, kajsije, višnje..). Recept je pre tridesetak godina moja mama dobila od jedne gdje tehnologa koja je radila na proizvodnji sokova. Ovakav način meni odgovara jer nemam dobru ostavu. Zimi izvadite kutiju i kad se otopi sipajte u čašu dodajući vodu po ukusu. Ako stavite još šećera sok će se manje stegnuti i može se vaditi kašikom (kao sladoled) pa ga rastopiti u čaši sa vodom.