

Sok od malina



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

Masu sipati u metalni evdjur 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 evira uvrati zavzljaj kako bi izašlo što više soka.

U proceenu masu dodati ostatak šecera. Ostaviti 15-20 minuta povremeno mešajući da se šefer 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 nain pravim sokove od raznog voa (jagode, maline, kajsije, višnje..). Recept je pre tridesetak godina moja mama dobila od jedne gdje tehnologa koja je radila na proizvodnji sokova. Ovakav nain meni odgovara jer nemam dobru ostavu. Zimi izvadite kutiju i kad se otopi sipajte u ašu dodajui vodu po ukusu. Ako stavite još šeera sok ce se manje stegnuti i može se vaditi kašikom (kao sladoled) pa ga rastopiti u aši sa vodom.