

Sok od kupina



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**kupina
- **3 kg**šecera
- **2 kesic**elimontusa
- **5 l**vode
- **1 kesic**akonzervansa

Priprema

Oprane i ociscene kupine pospemo sa šecerom i limontusom i izgnjecimo. Ostavimo da odstoji 3-4 sata.

Nalijemo sa vodom i stavimo da se kuva, kad provri kuvati još oko 5 minuta.

Procedimo kroz cediljku, ja stavim i gazu da bi sok ostao bistar.

U dobijeni sirup umešam konzervans i flaširam.

Savet

Gusti deo što mi ostalo od ceenja od njega sam skuvala džem.