

Sok od trnjina



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1 kg** trnjina
- **250 g** šecera
- **2,5 l** vode
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Opratiti trnjine ocistiti ih od peteljki, a zatim ih preliti vodom i obariti da omešaju. Tokom kuvanja trnjine ce odvojiti košcice pa ce biti lakše za pasiranje. Ostaviti ih tako da prenoce. Sutradan ih ispasirajte kroz cediljku, a zatim kroz gazu. Gustu kašu ne bacati vec sacuvati za džem. Izmeriti dobijenu tecnost (sok), pa dodati šecer. Na litar soka dodajte oko 500 g šecera. Sve staviti u dublji lonac i kuvati sok. Ostaviti ih da vriju par minuta da šefer otopi. Tokov vrenja pojvice se pena, koju sklonite mešajuci varjacom. Vruc sok sipati u staklene flaše, zatvoriti ih i dobro umotati. Ostaviti da se tako ohlade.

Savet

Gustu masu koju dobijete od cedjenja trnjina iskoristite za džem.