

# **Sok od višanja sa pulpom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **10 kg** višanja
- **5 kg** šecera
- **5 kesicelimontusa**
- **1 kesica** konzervansa

## **Priprema**

Višnje rukama izgnjecimo i procedimo kroz cediljku.

Košticu i delove višnje što ostane u cediljci stavimo u veliku gazu zamotamo i stiskajuci cedimo sok koji je ostao.

Dobijenu tecnost stavimo u šerpu sipamo šefer i limontus, i uz povremeno mešanje stavimo da provri, kad prokljuca sklonimo sa vatre šerpu prekrijemo vlažnom krpom i ostavimo par sati da se sok ohladi najbolje preko noci umešamo konzervans.

Sipamo u flaše odložimo u tamnu prostoriju (špajz) pre služenja razblažimo sa malo vode.

## **Savet**

Sok je vrlo ukusan i osvežavajući