

Sok od jagoda (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jagoda (ocišćenih)
- **2** l vode
- **250 g**šecera

Priprema

Oprane i očišćene jagode usitniti štapnim mikserom, dodati vodu i izmešati. Procediti, usuti u šerpu, dodati šećer, mešati i prokuvati. Kad provri, smanjiti temperaturu, kuvati oko 15 minuta i skidati penu. Kuvati još oko 10 minuta.

Staklene flaše staviti u rernu, zagrejati na 100 stepeni, posle pola sata izvaditi i vruć sok sipati u vruće flaše. Staviti parce celofana provučeno kroz alkohol i preko zatvarac. Flaše uviti u frotir i ostaviti da se tako ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ovaj sok nam je napravila baka i deca su oduševljena. Zato sam podelila recept ovde, možda neko želi da isproba. Nee se pokajati. :)