

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** šćecera

Priprema

Oprane i ocišćene jagode usitniti šćapnim mikserom, dodati vodu i izmešćati. Procediti, usuti u šćerpu, dodati šćecer, mešćati i prokuvati. Kad provri, smanjiti temperaturu, kuvati oko 15 minuta i skidati penu. Kuvati jošć oko 10 minuta.

Staklene flaše staviti u rernu, zagrejati na 100 stepeni, posle pola sata izvaditi i vruc sok sipati u vruće flaše. Staviti parće celofana provuceno 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 odušćevljena. Zato sam podelila recept ovde, možća neko žćeli da isproba. Ne?e se pokajati. :)