

Domaci us, sok kome necete odoleti



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šargarepe
- **500 g**pomorandži
- **500 g**šecera
- **300 g**limuna
- **300 g**crvenog grejpfruta
- **1/2**šipke vanile
- **2l + 3l**vode

Priprema

Fantastican recept za us sok pun vitamina, ne samo za ove letnje dane nego i za celu godinu. Neverovatan ukus soka i svakako kolicina koja je odlicna. A moram da vam i kažem da je tri puta lepši od onog u tetrapaku. Recept sam odavno dobila, ne secam se tacno od koga, i jedno vreme sam ga cesto pravila. Napravila pauzu od nekoliko godina nespremanja jer sam mislila da sam izgubila recept. Juce sasvim slucajno pronašla recept u jednoj svesci na moju veliku sreću. Uzeti šerpu od 6 litara i posuti po dnu šecer. Dodati vanilu i svo voće i šargarepu koje smo iseckali na kocke. Sve treba da se oljušti jer kora nije za upotrebu. Ne mora onaj sloj beli da se mnogo guli. Prelijte sa 2l vode. Od momenta kada provri smanjite na srednju vatru i kuvajte u poklopljenom sudu tacno 60 minuta. Posle toga sklonite sa ringle pa štapnim mikserom sve izblendajte. Dolijte još 3l vode. Vratite na ringlu da samo provri. Vruc sok sipajte u hladne staklene flaše. Ostavite pola sata na sobnoj temperaturi pa onda u frižider da se potpuno ohladi. Ovako pripremljen sok je dosta gorak. Ako želite malo slai dodajte još pola kilograma šecera. Meni je ovako sasvim dovoljno. Iskreno, nisam isprobavala da li može da ostane duže jer se kod nas mnogo brzo popije. Od ove mere ispadne 5 litara soka koji je onako srednje gust i sa

pulpom je. Stvarno je mnogo dobar. Pa prijatno dragi moji.

Savet

Ako ne volite pulpu onda procedite kroz gazu. Kod ovog recepta volim što je sve veoma precizno napisano. I, ako se držite recepta nema greške.