

sok malinowy na zimowe wieczory



MONI0212



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maliny świeże 3 kg

cukier 1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Maliny wkładamy do słoja i zasypujemy cukrem. Stawiamy na oknie, w ciepłym miejscu.
Proces ten powinien trwać około 3 dni.
- KROK 2 Po tym czasie maliny osączamy dokładnie na drobnym sitku. Najlepiej robić to do docelowego garnka.
- KROK 3 Powstały sok gotujemy przez około 3 minuty zbierając pianę. UWAGA 3 minuty ale od zagotowania całości. Przelewamy do butelek i mocno zakręcamy. Gotowe