

Sok z aroni i cytrusów



KAROL P



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

aronia	6 kg
sok z pomarańczy	2 litr
sok z cytryny	1 litr
cukier	5 kg
woda	8 litrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Aronie dokładnie myjemy, w dużym garnku zalewamy aronie wodą i gotujemy ok 20 minut od momentu gdy zacznie się gotować. Sok dokładnie przecedzamy. Dolewamy świeżo wyciśnięty sok z cytryny i pomarańczy. Jeszcze raz przecedzamy sok przez gazę. Na koniec dodajemy cukier i gotujemy aż sok zawrze. Gorący sok przelewamy do wyparzonych butelek, zakręcamy. Gotowy sok pasteryzujemy 20 minut.