

Sok z aronii



ANETA8185



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

aronia	2 kg
woda	1 litr
cukier	1 kg
sok z cytryny	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Aronie myjemy i wrzucamy do garnka, zalewamy wodą (użyłam mniejszej ilości, aby sok był bardziej mocniejszy). Gotujemy je przez 30 minut na bardzo małym gazie, aby lekko "pyrkotała".
- KROK 2 Następnie przecedzamy przez sitko.
- KROK 3 Ponownie gotujemy przez 20 minut. Dodajemy w międzyczasie cukier i sok z połowy cytryny. Sok co chwilę mieszamy.
- KROK 4 Gorący przelewamy do wcześniej przygotowanych słoiczków i mocno je zakręcamy.
- KROK 5 Słoiki pasteryzujemy jeszcze dodatkowo przez 10 minut, wówczas mamy pewność, że sok nie zepsuje się. Po pasteryzacji układamy je do góry dnem.