

Sok z czarnych porzeczek



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

porzeczki czarne	1,5 kg
woda	3 szklanki
cukier	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porzeczki należy przebrać, opłukać i osuszyć. Wodę wlać do garnka, dodać cukier i zagotować. Do gotującej się wody dodać owoce i gotować przez 10 minut na dużym ogniu. Gorący sok należy przecedzić przez gazę, owoce delikatnie odcisnąć. Sok rozlać do wygotowanych butelek, pasteryzować przez co najmniej 15 minut w temp. 85 stopni.