

Sok malinowy



KASIEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maliny świeże	3 kg
cukier	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maliny oczyszczamy i przebieramy te ładne. Maliny wsypujemy do dużego słoja co jakiś czas posypując cukrem. Zapełniony słoik zakręcamy i od czasu do czasu potrząsamy. Odstawiamy zasypane maliny na około 8 godzin a? puszcz? sok. Po tym czasie o?ce przek??damy do wyparzonych butelek lub s?oików i zalewamy powsta?ym sokiem. Szczelnie zakr?camy i pasteryzujemy oko?o 10 minut. Nast?pnie zimne przenosimy do spi?arni. Na zim? jest super soczek. SMACZNEGO !