

## sok z czarnych porzeczek



**ANNA189**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**1 kg czarnych porzeczek**

**szkl. cukru**

**2 szkl. wody**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

owoce przebieramy płuczemy. wodę z cukrem zagotowujemy. gdy cukier całkowicie się rozpuści wrzucamy owoce i gotujemy całość na ostrym ogniu przez 5 min. gorący sok przelewamy przez sito wyłożone kilkakrotnie złożoną gazą lekko odciskamy natychmiast przelawamy do butelek zamykamy i pasteryzujemy przez 15 min