

## Sok z czarnego bzu



### MARENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**cukier**      wg uznania

**owoce**      3 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlać wodę do dużego garnka. W duży garnek z wodą wstawić na podstawce mniejszy garnek ( tak aby woda nie dostała się do niego).Większy garnek przykryć czystą ściereczką na niej ułożyć owoce czarnego bzu w ten sposób aby ściekający sok trafiał do mniejszego garnka. Całość gotujemy tak długo aż uznamy że cały sok z owoców już ściekł do mniejszego garnka. Następnie ostrożnie wyjmujemy garnek z sokiem, wsypujemy do niego cukier (wg własnego gustu); sok z cukrem przegotowujemy i zlewamy do przygotowanych słoików lub butelek. Przygotowane słoiki z sokiem wekujemy ok. 5 min. Według tej receptury sok z czarnego bzu przygotowywała moja babcia a później mama.