

Sok z jeżyn na zime



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jeżyny

cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

nie podaje określonych proporcji, bo jeżyny dojrzewają różnie i ja taki jeden sok robie przez kilka dni, a ilość cukru zależy od ich kwasowości, ale na 1kg owoców ponad pół kilo cukru. jeżyny wkładamy do dużego słoja i przesypujemy warstwowo cukrem, co kilka dni można dodawać kolejne porcje owoców, po ok 6 dniach odciskamy wytworzony sok (słój musi stać na słonecznym parapecie) i przelewamy do buteleczek. pasteryzujemy 10-15 minut i sok doskonale się przetrzymuje nawet kilka sezonów!