

sok z czarnego bzu bez cukru



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg owoców bardzo dojrzałego czarnego bzu

2 szklanki wody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce oderwać od szypułek, wypłukać, osaczyć na durszlaku, wrzucić do gotującej wody, gotować 20 minut. Sok przesączyć przez szmatkę, jeszcze raz przegotować krótko, rozlać do gorących, wygotowanych butelek i natychmiast zamknąć zakrętką. Sok powinien nie dotykać zakrętki. Sok stygnąc wciągnie kapsel i szczelnie zamknie butelkę.