

Sok od kupine

Jaca imunitet

1 Kupine izgnjeciti,dodati im vodu i limuntos,a potom dobro izmesati.

2

3

4 Posudu prekriti i ostaviti na hladnom mestu da miruje 24h.

5

6

7 Nakon tog vremena procediti kroz gazu i na svaki litar procedjenog soka dodati 1kg secera.

8

9

10 Staviti na sporet i prokuvati da se secer istopi.

Sastojci:

kupina 3 kg

vode 2l

limuntosa 1 1/2 kesica

secera 5 kg

konzervansa 1 kesica

11

12

13 da se sok dobro prohladi dodati mu konzervans.

Napomena:

Ako je sok namenjen bebama i za kracu upotrebu, nije potreban konzervans.

Prijatno!