

Sok od jagoda II

Letnja carolija !!!

1 Jagode oprati, prosusiti i poprskati sa sokom od limuna ili sa limuntosom razblazenim u malo vode. Doda se secer (na svako kilo voca po 800-850 gr secera), izmesati i ostaviti prekriveno na hladnom i tamnom mestu 24h. Sutradan opet izmesati i staviti na sporet da provri. Skloniti i ohladiti.

Sastojci:

secera 2,5 kg
limuna ili 2 kesice limuntosa 3 cela
jagoda 3 kg
vode 3 litra
konzervansa moze 1 kesica

2

3 Ohladjeno procediti i voce propasirati, opet izmesati i vratiti na sporet da jos jednom provri. Skinuti sa sporeta, dodati konzervans i promesati. Vruc sok sipati u ciste, zagrejane flase i poklopiti celofanom premazanim rakijom, a zatim umotati sa nekim materijalom i ostaviti tako da se ohlade. Ohladjen sok zatvoriti jakim zatvaracem i ostaviti flase na tamno i hladno mesto.

Napomena:

Masu (pire) od jagoda koja je ostala mozemo iskoristiti i za neke kolace, ako je potrebno... samo sto pire moramo staviti u kesice, pa u zamrzivac.