

Gusti sok od jagoda

<http://www.kuhinjazaposlenezene.com/2017/05/gusti-sok-od-jagoda-strawberry-juice.html>



1kg jagoda

2l vode

250g šećera

(mera je za kilogram voća, uvećavati po potrebi)

Flaše dobro oprati, staviti ih u hladnu rernu i uključiti na 100 stepeni.

Jagode dobro oprati, ukloniti peteljke, iseći na pola ili četvrtine i staviti u veliki lonac. Dodati vodu, pa staviti da proključa. Kuvati dok se jagode ne skuvaraju (15-20 minuta). Štapnim mikserom ili u blenderu ispasirati jagode. Dodati šećer, pa kuvati još 10-15 minuta da se šećer rastopi i sjedini sa sokom.

Vreo sok sipati u vrele flaše. Zatvarati ih odmah poklopcima i potrpati u neko staro ćebe, da se polako hlade.

Čuvati na tamnom i prohladnom mestu. Nakon što se flaša načne, držati je u frižideru. Sok piti rashlađen.