

Gusti sok od šljiva



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**šljiva
- **po ukusu**šecera
- **po ukusu**limuntusa
- **1 kesica**konzervansa
- **oko 5 l**ode

Priprema

Šljive dobro oprati, iseci na pola i ocistiti od koštica. Kuvati. Kada se skuvaju šljive procediti i ubaciti u blender i ispasirati, zatim vratiti u vodu u kojoj su se kuvala i dodati šecer, limuntus, i konzervans, da provri. Zatim uliti u ciste, prethodno zagrejane flaše i utrpiti. Tako da odstoji 24 sata. Staviti na neko hladno mesto.

Savet

Ja sam lino pravila po svom ukusu. Vodu sam sipala onoliko koliko sam želela soka, šeera po ukusu, i limuntus takoe. Ako želite slai sok stavite više šeera, ako želite kiseliji poveajte limuntus. Ko voli, može dodati i cimet, po ukusu naravno. Daje posebnu aromu.