

Sok od cvekle (2)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: 2 min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg cvekle
- 1,2 kg limuna
- 10 limuntusa
- 1,2 kg šargarepe
- 6 kg šećera

Priprema

Cveklu obariti (može i sirova) ocistiti i iseckati, šargarepu isto ocistiti i naseckati, limun dobro oprati i potopiti u sodi bikarboni 1h, zatim oprati i naseci ga sa sve korom. Sve zajedno samleti na mašini za meso, potom staviti šećer i limuntus i 500ml vode i promešati i ostaviti 24h da odstoji uz povremeno mešanje dok se šećer ne istopi. Sutra uzeti i procediti kroz gazu. Kada se procedi ko želi može staviti 1 konzervans, ko nece mora držati u frižideru da ne bi prokisao jer ne može dugo stajati. Napuniti flaše i konzumirati... Ostatak od soka može se jesti zbog jasanja imuniteta samo u to dodati meda i jesti tri puta dnevno...

Savet

Samo strpljenje, malo je pipavo zbog ceenja, ali вреди... Možete 1 konzervans ko želi da duže traje.