

Sok z aronii (bez sokownika)



Autor: **zabecka**

Przepisów: **63** Ocena: **1568**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 kg owoców aronii
- 20 dkg liści wiśni
- 3l wody
- 1,5 do 2 kg cukru
- 3 płaskie łyżki kwasku cytrynowego (cytryna)

Sposób przygotowania:

- 1 Owoce i liście umyć i zalać wodą. Gotować na małym ogniu 20 min. Zostawić na noc.
- 2 Na drugi dzień odcedzić, dodać cukier i kwasek (opcjonalnie można kwasek zastąpić sokiem z cytryny ale ilość trzeba samemu dopasować, bo zależy od "kwaśności" i wielkości cytryn, myślę, że min. 5 dużych sztuk jest konieczne). Zagotować. Zlać do buteleczek i pasteryzować 10 min.

Twoje notatki do przepisu: