

# Sok z czarnego bzu

Autor: **kama10**Przepisów: **6** Ocena: **43**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 kg owoców czarnego bzu
- 100 g cukru
- Woda

## Sposób przygotowania:

- 1 Owoce oczyszczam i obieram z gałązek – można widelcem
- 2 Do sokownika daję 2/3 wody na dolną część naczynia
- 3 Do górnej części wsypuję oczyszczone i opłukane owoce.
- 4 Gotuję ok. 1 godz.
- 5 Następnie zlewam sok do emaliowanego garnka, dodaję cukier i mieszam - aż mi się cukier rozpuści i się zagotuje.
- 6 Przelewam do wymytych i wyparzonych buteleczek – (wyparzam w piekarniku przez ok. 20 min w 120C)
- 7 Pasteryzuję w piekarniku 120 C przez 20 min i zostawiam je tam jeszcze ok. 30 min.
- 8 Jeśli ktoś nie ma sokownika - to może zrobić w ten sposób, że da do garnka owoce, odrobinę gorącej przegotowanej wody i gotuje aż owoce się rozgotują, następnie przetrzeć przez sitko i dodać cukier. Zagotować i wlać do słoików i pasteryzować .
- 9 Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: