

Domowy sok z wiśni



Składniki

1 kg wiśni

1 kg cukru

Sok wyciśnięty z cytryny

Opis wykonania

Doskonały do orzeźwiających napojów, koktajli oraz deserów.

Sok sprawdzi się również podczas zimnych i ponurych wieczorów, jako dodatek do herbaty.

Opis przygotowania:

Wiśnie umyj i wydryluj. Następnie przełóż do wysokiego garnka i zasyp cukrem wymieszanym z sokiem z cytryny.

Garnek odstaw do lodówki na 3-4 godziny. W tym czasie owoce powinny puścić sok.

Całość gotuj na małym ogniu około 20 minut.

Ciepły sok odcedź i przelej do butelek.

TIP

Pozostałe po odsączeniu owoce można wykorzystać do słodkich wypieków lub do przygotowania dżemu.

Aby przyspieszyć proces przygotowania soku można wykorzystać sokownik.