

## Sok malinowy



## Składniki

1 kg malin

1/2 kg cukru

## Opis wykonania

Domowy sok malinowy nie ma sobie równych. W Akademii Smaku pokaże jak go przygotować. Sok z malin najlepiej smakuje zalany gorącą wodą lub dodany do herbaty. Świetnie sprawdzi się jako dodatek do ciast, lodów i deserów.



Maliny przebierz, umyj i pozostaw do odsączenia na cedzaku.



Owoce umieść warstwowo w wyparzonem, suchym słoiku (przesypując cukrem). Do dużego słoika wsyp część malin, na owoce cukier, ponownie maliny i cukier itd. Cukier powinien stanowić wierzchnią warstwę. Przykryj ściereczką i odstaw w zacienione miejsce na 1-2 dni, aż maliny puszczą sok.



Maliny dokładnie przetrzyj przez sito, zlewając sok do garnka. Sok podgrzej na małym ogniu.



Przygotuj słoiczki i nakrętki wyparzone wrzątkiem i osuszone. Następnie przelej gorący sok do słoików, od razu zakręć i odstaw do góry dnem. Sok malinowy pozostaw do przestudzenia.