



Soki owocowe w butelkach bez cukru i r cukrem

Soki owocowe mogą być przygotowywane z porzeczek, czarnych jagód, malin, wiśni.

Owoce umyć, osaczyć, przebrać, usunąć szypułki i ogonki (wiśnie wydrążyć), zmiażdżyć. Wycisnąć sok w wygotowanym płóciennym woreczku rękami, w prasie lub za pomocą przecieraczki. Sok można otrzymać również przy użyciu specjalnego sokownika.

Odcisniętą miazgę zalać przegotowaną wodą (około 1 szklanki wody na 1 litr miazgi) i pozostawić na przeciąg około 1 godziny. Ponownie wycisnąć sok i wymieszać z sokiem poprzednio wyciśniętym. Wlać sok do wygotowanych lub wyprażonych w piekarniku butelek, pozostawiając około 4 cm wolnej przestrzeni od otworu butelki. Dalej postępować jak w przepisie „Owoce bez cukru w butelkach”.

Soki owocowe mogą być przygotowywane z dodatkiem cukru, który dodaje się do soku przed pasteryzacją w ilości, zależnie od rodzaju owocu, 20—50 dkg na 1 l soku.

