



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni
(1791)

Surowy sok z marchwi

Pić świeżo przygotowany sok

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Liczba porcji: jedna

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 szt.
- woda, 0.5 szkl.
- marchew, 15 dag

Sposób przygotowania:

Soczystą marchew opłukać, oskrobać, oblać wrzącą wodą i zaraz zetrzeć, na pobielanej tarce o drobnych okach. Miazgę odcisnąć z soku w wyparzonym woreczku z rzadkiego płótna, gdy skrobia opadnie na dno, sok przyprawić kwasem i cukrem do smaku i zaraz podać do wypicia.

