Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Sok z jeżyn

Sok z zaspanych cukrem owoców - jak za dawnych czasów

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- czarna jeżyna, 1 kg
- cukier, 0.5 kg

Sposób przygotowania:

Jeżyny dojrzewają stopniowo , zbieram je co kilka dni, i dosypuję do słoja . Ilośc cukru zależy od ich kwasowości, ale na 1kg owoców daję około pół kilo cukru. Jeżyny wsypuję do dużego słoja i przesypuję warstwami cukrem, co kilka dni dodaję kolejne porcje owoców, po ok 7- 10 dniach zlewam wytworzony sok do garnka (słój musi stac na słonecznym parapecie) . Sok zagotowuję i szybko gorący przelewam do wypasteryzowanych słoików, zakręcam sparzonymi zakrętkami i stawiam do góry dnem, czekam aż przestygną i sprawdzam czy zamknęły się (zakrętka musi byc wklęśnięta). Jeżyny można zalac alkoholem na nalewkę.