





## Sok z czarnej porzeczki

 Paulina Jasińska

Polecane na: [przetwory](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

czarna porzeczka lub czerwona - 2 kg  
cukier do gotowania - 2 szklanka

cukier (do zasypania owoców) - 2 szklanka

### Dodatkowe info:

Z 2 kg owoców, powstał mi około 1 litr soku.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Owoce porzeczki czyścimy z listków, gałązek i łodyżek. Następnie owoce myjemy i osuszamy na sicie. Wsypujemy do słoja na przemian warstwa owoców, warstwa cukru i tak do wykorzystania owoców oraz cukru - (ostatnia wierzchnia warstwa to cukier). Słoje zakręcamy i stawiamy w nasłonecznionym miejscu, aż do rozpuszczenia cukru (około 1-2 tygodnie). Po tym czasie, przekładamy zawartość słoja do garnka i zagotowujemy dodając dodatkowe 2 szklanki cukru. Owoce przeciadamy przez sito, a powstały sok przelewamy do butelek szczelnie je zamykając.