Sok z czarnego bzu

PrzepisyMargaretki

Polecane na: **napoje**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

owoce czarnego bzu - 4 kg

cukier - 1,5- 2 kg

Sposób przygotowania:

KROK 1: Owoce umyć, osuszyć, obciąć zielone części i pozbyć się niedojrzałych kulek. Umieścić w sokowniku i czekać aż pod wpływem pary wytworzy się sok. Płyn przelać do garnka, dodać cukier, rozpuścić. Sokiem napełniać słoiki lub butelki. Przekręcać do góry dnem i odstawaić na kilka godzin.