

Sok z aronii

Kiedy przygotowywałam nalewkę z aronii wpadłam na pomysł przygotowania również soku lub syropu z tego pełnego zdrowia owocu. Taki syrop idealny jest na zimę, idealnie smakuje w herbatce lub samej wodzie. Jego właściwości będą zapobiegać zimowym przeziębieniom.

Syrop z aronii



1 kg aronii

litr wody

1 kg cukru

100 sztuk liści wiśni

sok z cytryny lub łyżeczka kwasku cytrynowego

Umytą i przebraną aronię wsypać do garnka warstwami z umyтыми liśćmi wiśni (liście wiśni wyciągają goryczkę z aronii).

Zalać wodą, doprowadzić do wrzenia i gotować 20 minut, w tym czasie rozgniatać owoce by puściły sok.

Sok odcedzić przez gęste sito wyłożone ściereczką.

Dodać do soku sok z cytryny lub kwasek cytrynowy i cukier.

Ponownie zagotować.

Taki gorący syrop przelać do wcześniej wyparzonych słoików,

zakręcić i postawić do góry dnem.
Z przepisu powstaje gęsty i słodki syrop do rozcieńczania, do
picia jako sok.

