www.moji-recepti.net

Recept:
Priprema soka od jabuke



Sastojci:
3 kg jabuka

Težina:

Opći opis i postupak:

- Jabuke dobro operite. Mogu se prati pod mlakom vodom.
- Količina soka ovisi o veličini, vrsti jabuka i vašem sokovniku. Ako imate veću količinu jabuka od kojih želite dobiti sok od jabuke, onda je preporučljivo prešati jabuke.
- Ako su mahune ili kore dospjele u sok, moraju se ukloniti. Isto tako, pjena koja je nastala tijekom prešanja.
- Sok ulijte u posudu i kuhajte dok ne dosegne 70 stupnjeva Celzijusa. Ova temperatura se ne smije prekoračiti. Ulijte u čaše i zatvorite u staklenu posudu. Ako želite da sok bude još čišći, potrebno ga je na kraju kuhanja još jednom procijediti

Skladištenje: Zatvorene boce soka od jabuke možete čuvati na hladnom i tamnom mjestu. No, nakon što se boca otvori, mora se potrošiti u kratkom roku jer u njoj nema konzervansa i može se brzo pokvariti.