

# Domowy sok z malin na zimę. NajprostszY przepis

Teraz są najśłodsze. Domowy sok z malin to prawdziwy skarb, po który będziecie z przyjemnością sięgać w zimie. To prawdziwe remedium na przeziębienia, ale też doskonały dodatek do zimowej herbaty.

## Składniki na domowy sok malinowy

- 1 kg malin
- 700 g białego cukru

## Jak zrobić domowy sok malinowy

1. Maliny wkładaj do słoja warstwami i przesypuj je cukrem.
2. Górę słoja zabezpiecz gazą z gumką.
3. Odstaw na 5 dni w zacienione miejsce. Pamiętaj, aby dwa razy dziennie mieszać owoce, by nie spleśniały.
4. Szóstego dnia przełóż owoce wraz z sokiem do garnka z grubym dnem i zagotuj.
5. Odcedź sok przez drobne sito i gorący przelej do wyparzonych słoików. Mocno zakręć.
6. Ustaw słoiki do wystudzenia dnem do góry. Sprawdź, czy się zamknęły, jeśli nie – możesz je dodatkowo zapasteryzować.
7. Sok przechowuj w chłodnym zacienionym miejscu.