www.moji-recepti.net

Recept:
Priprava jabolčnega soka



Sestavine:
3 kg jabolk

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- Jabolka zelo dobro operemo. Operemo jih lahko kar pod mlačno vodo.
- Količina soka je odvisna od velikosti, vrste jabolk in vašega sokovnika. Če imate večjo količino jabolk iz katerih bi radi dobili jabolčni sok, potem je priporočeno peljati jabolka prešati.
- Če so v sok zašle peške ali olupki, jih je potrebno odstraniti. Prav tako pa tudi peno, ki je nastala med stiskanjem.
- Sok vlijemo v posodo in ga kuhamo, da doseže 70 stopinj celzija. Te temperature se ne sme preseči. Vlijemo ga v kozarce in zapremo v stekleno posodo. Če želite, da bo sok še čistejši, potem ga je potrebno ob koncu kuhanja še enkrat precediti.

Shranjevanje: Zaprte steklenice jabolčnega soka lahko shranjujete v hladnem in temnem prostoru. Ko pa je steklenica enkrat odprta, jo je potrebno porabiti v krajšem času, saj v njem ni konzervansov in se lahko hitro pokvari.