

Pomerančový džus

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- pomeranč 4 ks
- voda 10 l
- cukr 1 kg
- kyselina citrónová 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Důkladně omyté pomeranče nakrájíme na plátky i s kůrou a hodíme je do 2 l vody
2. Přidáme kyselinu citrónovou a necháme 24 hodin luhovat v chladu
3. Převaříme 7 l vody (aby se nám džus nekazil)
4. V 1 l vody rozvaříme cukr
5. Vylouhované pomeranče i s vodou dáme 20 minut vařit a po částečném zchladnutí směs rozmixujeme
6. Přecezený nektar smícháme s převařenou vodou a cukrovým sirupem
7. Džus plníme do vymytých lahví s uzávěrem a skladujeme v chladu a temnu.

Poznámka:

recept na 10 l džusu