

# Čerstvý pomerančový džus

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 1

- Kyselina citrónová 3 g
- Pomeranč 3 ks
- Citron 1 ks
- Cukr 1 ks

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Do menšího hrnce si nakrájíme na kostky pomeranče i s kůrou a oloupaný citron. K tomu přidáme kyselinu citronovou a zalijeme 500 ml studené vody. Přikryjeme pokličkou a dáme do lednice na 24 hodin uležet.

Po 24 hodinách směs rozmixujeme dohladka. Poté si svaříme 8 litrů vody s cukrem a rozmixovanou směsí. Mícháme dokud se cukr nerozpustí. Poté si džus přecedíme a plníme do láhví.

Domácí pomerančový džus uchováváme v chladu.