

Čerstvý pomerančový džus

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pomeranč 3 ks
- kyselina citronová 30 g
- voda 8 l
- studená voda 500 ml
- cukr 1 kg
- citron 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

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.