

Pomerančový džus

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Pomeranče 1 kg
- Mrkev 400 g
- Voda 9.5 l
- Moučkový cukr 1.5 kg
- Kyselina citronová 35 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Pomeranče důkladně vydrhneme kartáčkem v horké vodě a propláchneme studenou vodou. Pak je i se slupkou nakrájíme na čtvrtiny a pokud možno zbavíme jadérek. Očištěnou mrkev nakrájíme na kolečka. Vše uložíme do tlakového hrnce, přidáme 1,5 litru vody a vaříme 40 minut. Po vychladnutí důkladně rozmixujeme. Zbývajících 8 litrů vody povaříme s cukrem a kyselinou citronovou, vše necháme úplně vychladnout a nakonec do cukrové vody vmícháme rozmixované ovocné pyré. Naplníme do lahví se šroubovacím uzávěrem a postupně zkonzumujeme.

Poznámka:

Z uvedených surovin získáme asi 10 litrů kvalitního džusu určeného k přímé spotřebě. Dle chuti je možno ředit jej sodovkou - není to nutné.