

# **Sirup od limuna, pomorandže i grejpfruta**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2,5 kg** pomorandži
- **1 kg** limuna
- **600 g** grejpfruta
- **100 g** limontusa (10 kesica)
- **3,5 kg** šecera
- **4 l** vode

## **Priprema**

Vocu oljuštiti koru i ocistiti beli, unutrašnji deo. Iseckati na kocke i samleti u blenderu.

U veci lonac sipati samlevenu smesu od voca. Dodati šecer, limontus i vodu. Dobro promešati, poklopiti i ostaviti da odstoji 12 sati, uz povremeno mešanje, da bi se šecer istopio.

Sutradan smesu sa vocem procediti kroz gazu i sipati u flaše. Sirup razrediti sa gaziranom ili običnom vodom i uživajte u ukusu. Dobija se 7 l sirupa.

## **Savet**

Sirup držati u frižideru. Ja sam 3 l sipala u plastine flaše i stavila u zamrziva.