

## *Domace bombone za kašalj i prehladu*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **bombone**

- **šolja**šecera
- **pola šolje**vode
- **1 kašika**limunovog soka
- **1 kašika**meda
- **pola kašika**emlevenog djumbira
- **cetvrtina kašika**emlevenog karanfilica
- **malo**šecera u prahu

### **Priprema**

U šerpu sipati šećer, vodu, limunov sok, umbir, med i karanfilic. Mešati dok ne provri i smanjiti temperaturu. Kuvati smesu 15-20 minuta. Dok cekate da se skuva tepsiju obložite pek papirom. Kad se masa karamelizovala malom kašikicom sipati malo po malo na pek papir. Da bi se dobio oblik bombone. Bombone posuti šećerom u prahu i malko sacekati da se stegnu. Kad su se stegnule skinemo ih lagano sa pek papira i sipamo u cinijicu :)

### **Savet**

Zbog karanfilia i djumbira malko "pale" ali odline su za grlo :)