

Domaci šveps (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2limuna**
- **2 grejfruta**
- **6pomorandži**
- **1,5 kgšecera**
- **malosode bikarbone**

Priprema

Voce najpre dobro operite, a zatim stavite u vrelu, prokljucalu vodu u koju ste dodali malo sode bikarbone, sklonite sa vatre i ostavite tako nekoliko minuta, kako bi se eliminisala sva necistoca sa kore.

Potom voce zajedno sa korom sameljite, stavite u dubok lonac, nalijte sa 12 litara hladne vode, dodajte šecer i ostavite da tako stoji oko 24 casa, uz povremeno mešanje, kako bi se šecer rastopio. Nakon tog vremena procedite kroz gazu, sipajte u dobro oprane flaše i zatvorite ih original zatvaracem. Ostavite flaše da stoje na hladnom.

Savet

Ukoliko želite, šveps možete razblažiti i kiselom (gaziranom) vodom, samo u tom sluaju umesto 1,5 kg. šeera, dodajte više, što zavisi od vašeg ukusa. Pijte ga što više, jer vitamina C nikad nije previše!!!