

Sirup od zove sa limunom i pomorandžom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50** cvetova zove
- **1/2 kg** limuna
- **1/2 kg** pomorandže
- **5 l** vode
- **50 g** limuntusa
- **5 kg** šecera

Priprema

Cvetovima otkinuti drške, pa ih poslagati u dublji lonac, naliti vodu, dodati 5 limuntusa, jedan dobro opran i na kolutove isecen limun i jednu takoe dobro opranu i isecenu pomorandžu. Prekriti platnenom salvetom i ostaviti na hladnom mestu do sutradan u isto vreme. Povremeno promešati.

Sledeceg dana, rešetkastom kašikom pokupiti cvet, ostatak limuna i pomorandže iscediti i u tecnost dodati isceeni sok. Dodati i šecer i promešati. Povremeno mešati dok se sav šecer otopi.

Ovako dobijen sirup sipati u flaše i zamrznuti. Sirup možete cuvati i u staklenim flašama, ali ih morate pasterizovati.

Sirup razblažite obicnom ili kiselom vodom, po vašem ukusu.

Savet