

Bombone za kašalj



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šecera
- **1/2 kašike**korena umbira
- **1 kašicica**soka od limuna

Priprema

Prvo šećer stavite u šerpu pa ga zagrevajte na laganoj vatri uz stalno mešanje kako ne bi zagoreo. Kada se šećer lepo rastopi, dodajte kašičicu umbira i limunova soka. Nastavite kuvati još nekoliko minuta uz povremeno mešanje. Smesa je gotova kada dobijete zlatnosmeu boju.

Uzmite ledomer, i u njega kašičicom stavljati smeđu. Staviti u frižider na 30 minuta.

Savet

Možete staviti i akalice, da bi dobili lizalicu. Mogu ih koristiti svi. Suzbija kašalj, i lei grlo.