

# **Sirup od višanja**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 l**vode
- **1,5 kg**šecera
- **oko 1,5 kg**višanja

## **Priprema**

Višnjama izvaditi koštice pa po šaku višanja staviti u svaku flašicu, (može se pakovati i u velike flaše, ide više višanja).

Šecer i vodu staviti da se kuva, pa kada provri kuvati još 5 minuta. Sa vrucim sirupom napuniti flašice, pa zatvoriti i prevrnuti na poklopac 10 minuta.

Flašice poreati horizontalno u kutiju oboženu novinama i pokriti krpom. Ostaviti da stoji 2 nedelje, pa uživati u vockicama.

Od ove mere sam dobila 15 malih flašica.

## **Savet**

Malo duže se eka ali vredi! Sok je zdrav bez konzervansa i bilo kakvih dodataka.