Sirup od zove



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 cvetova**zove
- **3 l**vode
- **4 kesice**limontusa
- **2,5 kg**šecera
- **1**limun
- **1 kesica**konzervansa

Priprema

Oprane cvetove zove stavite u vecu ciniju sa vodom, pomešajte sa limontusom i ostavite da stoji poklopljeno 24 sata. Nakon toga procedite sipajte u vodu šecer, limun isecen sa korom na kolutove, promešajte i ostavite ponovo 24 sata da odstoji (u toku par puta promešajte). Odstajao sirup sipajte u flaše i zatvorite. Ako sirup stavljate u staklene flaše stavite u svaku po malo konzervansa. Ako stavite u plasticne flaše, u tom slucaju konzervans ne treba. Plasticne flaše stavite u zamrzivac. Kada izvadite iz zamrzivaca, odmrznuti sirup može da stoji najviše sedam dana. Služenje: Sirup - voda po želji.

Savet