

Domaci sirup od kopriva



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **24 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **40 kom** mladih vrhova koprive
- **4 l** šecera
- **4 l** vode
- **1 kg** limuna
- **1 kesica** limontusa

Priprema

Koprive ubrati na nekom čistom mestu, gde nema prašine i nije pored puta. Treba biti u svežem stanju i listovi zdravi i lepe boje, brati samo vrhove.

Limune dobro oprati i potopiti ih u hladnu vodu ostaviti ih 1h da odstoje. Vrhove koprive oprati ocediti od vode. U dubokoj šerpi sipati vodu i šecer, mešati malo da se šecer otopi.

Narezati oprane limune na tanke krugove i dodati ih u vodu. Potopiti očeenu koprivu i jedan limontus. Poklopiti krpom i ostaviti da od stoji 24h, svremena na vreme promešati sok.

Sutradan rukama dobro izgnjeciti listove koprive, takoe izgnjeciti i limune.

Procediti dobijen sok preko gaze i sipati ga u ciste flaše. Od ove kolicine dobije se osam litara sirupa.

Savet

Domai sirup od koprive je veoma zdrav napitak. Praviti manje koliine sirupa jer nema konzervansa, držati ga na hladnom, a limontus može se pojaati ako volite kiselkastiji sok. Razblaživati sirup hladnom vodom uz dodatak limuna. Prijatno!