

Sirup od latica divljih ruža



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** latica divljih ruža
- **2** limuna
- **1 l** vode
- **1 kg** šećera

Priprema

Odvojite laticice od cveta, operite ih kratko pod tekućom vodom u rešetkastoj posudi.

Oprane laticice stavite u teglu od 2 litra, prelijte sokom od 1 limuna, ostavite tako petnaestak minuta, protresite teglu nekoliko puta za to vreme. Prelijte zatim laticice sa 1 litrom hladne vode. Ostavite na toplom suncanom mestu prekriveno gazom 48 casova da laticice otpuste boju i miris.

Procediti dobijenu tecnost kroz gazu, istisnuti rukom sav sok iz latica, dodati kilogram šećera i sok od 1 limuna. Povremeno mešati da se šećer otopi. Kada se sav šećer otopi sipati sirup u flaše ili male flašice od 2 dl i pasterizovati u loncu. Pustiti samo da voda u loncu provri. Skloniti sa vatre i ostaviti dok se ohladi. Kasnije odložiti na suvom i tamnom mestu. Sirup ne morate pasterizovati, možete u plasticnoj flaši sipati i zamrznuti.

Sirup razblažite vodom po vašem ukusu. Kada otvorite flašu, držite je u frižideru, jer nema konzervansa.

Savet

Divnog ukusa i mirisa divlje ruže, sirup koji morate probati, podsea na ratluk od ruže. Za pripremu ovog sirupa potrebne su Vam latice divljih ruža, ja ih berem na livadi ispod moje njive.