Sirup od malina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**malina
- **1 kg**šecera
- **1 l**vode
- **2 kesice**limuntusa

Priprema

Maline oprati, rukama izgnjeciti, dodati limuntus i šecer i usuti vodu. Mešati drvenom kašikom. Držati na hladnom mestu 24 sata i povremeno mešati da se šecer otopi.

Sirup procediti kroz gazu, sipati u ciste plasticne flaše i staviti u zamrzivac. Kad se odmrzne, trebalo bi ga upotrebiti za desetak dana. Ako se sirup sipa u staklene flaše i ne zamrzava, treba dodati i konzervans. Uživajte!

Savet