

Domaci sirup od cvekle



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** presne cvekle
- **1 kg** šecera
- **1 l** vode
- **20 g** vanilin šecera
- **20 g** limuntusa

Priprema

Cveklu oljuštiti i izrendati na krupno rende. Staviti je u 1 l vode pa kad pocne da vri kuvati još 20 minuta. Skidati penu. Skloniti u stranu i ostaviti je da stoji 10 minuta. Procediti kroz gusto sito ili gazu. U sok sada dodati 1 kg šecera i 20 g vanilin šecera pa ponovo vratiti na ringlu i kuvati kratko samo da uzvri uz mešanje da se šecer otopi. Skloniti sa šporeta i dodati 20 g limuntusa. Vreli sirup sipati u vruce flaše. Dobije se oko 1,6 l sirupa.

Savet

čuvati u frižideru.