Sok od umbira i limuna



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za sok:

- **oko 150 g**umbira
- **1 kg**šecera
- **1,5 kg**limuna
- **2 l**vode

Priprema

umbir narezati na listice, dodati šecer i vodu, pa staviti da prokuha. Ostaviti poklopljeno preko noci (nekih 14 sati).

Procijediti, pa dodati svježe cijeen sok od limuna. Sve dobro promiješati, pa sipati u staklene boce. Od navedene kolicine dobije se oko 3,5 l sirupa. Sok cuvati na hladnom, najbolje u frižideru. Razblažiti sa obicnom ili mineralnom vodom!

Savet