

Sirup od zove



težina: **lako**

za: **100** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za sirup:

- **120** cvetovazove
- **120** glimunske kiseline
- **6** kgšecera
- **3** kesicevanilin šecera

Priprema

Ovaj sirup se pravi tri dana i može dugo da stoji. 1 dan 120 cvetova zove potopiti u vecu šerpu ili lonac tako da cvetovi idu dole na dno šepre ili lonca. Dodati 120 g liuntusa i 6 litara vode ostaviti da odstoji 24 sata. Povremeno promešati.

2 dan: cvetove zove procediti. Na svaki litar proceene tecnosti dodati 1 kg šecera. Ja sam dobila 6 l procedjenog soka. U jednu šerpu sam dodala 3 kesice vanilin šecera u drugu nisam dodala vanilin šecer. Ostaviti 24 h da odstoji. Povremeno promešati.

3 dan: Pre sipanja soka u flaše malo sam probala i dodala sam još po 1 kesicu limuntusa u svaku šerpu. Sok sipati u flaše. Na dno šepre staviti krp pa staviti flaše u šerpu, naliti hladne vode i pasterizovati sok na laganoj temperaturi 90 minuta, zatim sok zatvoriti ostaviti da se ohladi u šerpi. uvati na tamnom i hladnom mestu.

Od ove mere meni je ispalo 9 flaša od 1 litra i 1 flasa od 0,75 l sirupa od zove.

Savet