Sirup od limuna



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**limuna
- **2 kg**šecera
- **4 kesice**limontusa
- **2 l**vode

Priprema

Limun, u secku, iseckati na sitne komadice (može i u blenderu). Staviti ga u dublju šerpu i naliti sa vodom. Dodati limontus i na kraju šecer. Promešati. Poklopiti i ostaviti, na sobnoj temperaturi, da odstoji 24 sata. Povremeno ga promešati, da bi se šecer otopio.

Posle 24 casa, rešetkastom kašikom, izvaditi iseckani limun. Proceditи preko vece cediljke za caj. Postupak ceenja ponoviti 2-3 puta, da bi sirup ostao potpuno bistar. Sipati ga u staklene flaše i ostaviti u frižider, da se dobro ohladi.

Razrediti ga sa obicnom ili kiselom vodom i uživajte u njegovoj svežini, u ovim vrelim danima.

Savet