

## Domaci šveps



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 limuna
- 2 kesice limontusa
- 400 g šećera
- 4 l vode
- 1 kockica kvasca

## Priprema

Limun potopiti u vodu u kojoj je razmuceno dve kašičice sode bikarbone i ostaviti da odstoji, oko jedan sat. To iz razloga što je kupovni limun prskan, a ovo je siguran način da se otklone sve štetne materije, kojih najviše ima u kori.

U dublji lonac sipati mlaku vodu, pa razmrviti kvasac. Dodati šećer i limontus i dobro izmešati. Mešati dok se šećer i limontus ne rastope, zatim dodati limun, prethodno izmiksano u blenderu. Sve dobro promešati, poklopiti i ostaviti, na sobnoj temperaturi, da odstoji 4 sata.

Posle tog vremena rešetkastom kašikom pokupiti iseckani limun, a tečnost procediti preko cediljke za čaj. Postupak ceenja ponoviti još jedanput. Dobijeni sok sipati u flaše i ostaviti u frižider, da se dobro ohladi.

Kada pijete ovaj sok imate utisak da pijete gazirani, kupovni šveps (zbog kvasca), samo što je ovaj mnogo zdraviji.

**Savet**