

## ***Sirup od limuna (3)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** limuna
- **1,6 kg** šećera
- **4 kesice** limuntusa
- **2 l** vode

### **Priprema**

Limun dobro oprati, odstraniti krajeve, iseci na kocke pa samleti na mašini za meso (ili u blenderu). U dublju posudi staviti samleveni limun, dodati šećer, limuntus i vodu. Promešati i ostaviti da odstoji (prenoci) uz povremeno mešanje.

Sutradan procediti pa sipati sirup u flaše.

U zavisnosti koliko volite pulpu limuna, odnosno da li je volite ili ne, sirup procedite jednom ili više puta, i to na režu ili gušću cetku... To je vec stvar ukusa. Mi svi volimo te "mrvice" iz limuna, tako da ja samo jednom procedim i to na onu veliku metalnu cetku za makarone, tako da korica limuna ostane u cetku, a pulpa "ode" u sirup...

### **Savet**

Osvežavajući napitak za tople dane, a i tokom cele godine...