

Sirup od limuna (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** glimuna
- **1,6 kg** šecera
- **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 šefer, 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 reu ili gušcu 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

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