Sirup od limuna, pomorandže i grejpfruta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg**pomorandži
- **1 kg**limuna
- **600 g**grejpfruta
- **100 g**limontusa (10 kesica)
- **3,5 kg**šecera
- **4 l**vode

Priprema

Vocu oljuštiti koru i ocistiti beli, unutrašnji deo. Iseckati na kocke i samleti u blenderu.

U veci lonac sipati samlevenu smesu od voca. Dodati šecer, limontus i vodu. Dobro promešati, poklopiti i ostaviti da odstoji 12 sati, uz povremeno mešanje, da bi se šecer istopio.

Sutradan smesu sa vocem procediti kroz gazu i sipati u flaše. Sirup razrediti sa gaziranom ili obicnom vodom i uživajte u ukusu. Dobija se 7 l sirupa.

Savet

Sirup držati u frižideru. Ja sam 3 l sipala u plastine flaše i stavila u zamrziva.