Sirup od aronije

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**zamrznutih bobica aronije
- **1 kg**kristal šecera
- **1 l**vode
- **1**limun-sok

Priprema

U šerpu staviti vodu i šecer te staviti na vatru da provri (cca 10 minuta). Dodati zamrznute bobice aronije i dalje kuvati uz neprestano mešanje dok ne provri (cca 20 minuta).

Kada provri kuvati još 5 minuta, skinuti sa vatre i pustiti da se potpuno ohladi.

Ohlaenu smesu postepeno stavljati na cedilo da se iscedi sok, a bobice nakon ceenja stavljati u jednu posudu. Kašikom vaditi (po 1 kašiku) bobice aronije i stavljati u presu za krompir i isceditи sok, a isceene bobice stavljati posebno u jednu posudu (taj postupak traje oko 30 minuta). Kada su sve bobice isceene, sok još jednom proceditи u cediljki obloženoj cistom gazom.

Sok izruciti u široku šerpu i staviti na vatru da se kuva dok ne provri (cca. 10 minuta). Šerpu skinuti sa vatre, u

vreo sirup dodati sok od jednog limuna i dobro promešati. Vreo sirup sipati u tople oprane flaše, koje ste sterilizovali u zagrejanoj rerni. Flaše odmah zatvoriti i pustiti da se potpuno ohlade, te odložiti na tamno i hladno mesto. Jednom otvorenu flašu sirupa treba cuvati u frižideru. Ja sam od ove mere dobila 2 litre sirupa od aronije. Isceene bobice aronije se ne bacaju. Ja sam od istih napravila marmeladu.

Savet

Na recept za sirup od aronije naišla sam na internet stranici: http://www.coolinarika.com i samo sam nešto malo izmenila postupak izrade. U mojoj bašti je ove godine aronija veoma rano sazrela, pa sam obrane bobice oistila od sitnih peteljki, oprala i stavila u zamrziva.