

Domace bombone za kašalj i prehladu



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

bombone

- **šolja**šecera
- **pola** šoljevode
- **1 kašika**limunovog soka
- **1 kašika**meda
- **pola kašika**mlevenog djumbira
- **cetvrtina kašika**mlevenog karanfilica
- **malo**šecera u prahu

Priprema

U šerpu sipati šećer, vodu, limunov sok, umbir, med i karanfilic. Mešati dok ne provri i smanjiti temperaturu. Kuvati smesu 15-20 minuta. Dok cekate da se skuva tepsiju obložite pek papirom. Kad se masa karamelizovala malom kašikicom sipati malo po malo na pek papir. Da bi se dobio oblik bombone. Bombone posuti šećerom u prahu i malko sačekati da se stegnu. Kad su se stegnule skinemo ih lagano sa pek papira i sipamo u cinijicu :)

Savet

Zbog karanfilia i djumbira malko "pale" ali odline su za grlo :)