

Domaci sirup od citrusa



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** limuna sa korom (neprskanog)
- **100 g** limuna bez kore
- **150 g** narandže sa korom (neprskane)
- **100 g** crvenog grejpfruta bez kore
- **7 dl** vode
- **500 g** šecera

Priprema

Voce isecite na sitnije komade, sipajte vodu i prokuvajte pet minuta. Potom osedite tecnost, izblendirajte voce, vratite ga u tecnost, dobro promešajte i procedite-pulpu koja je ostala, sacuvajte. U proceen sok sipajte šecer i kuvajte oko 3 minuta od momenta kada sok provri. Sipajte u sterilisanu flašu. Od ove mere cete dobiti 1 l sirupa. Prilikom služenja, dodajte svež limunov sok.

Ukoliko ne volite gorke ukuse poput bitter lemona, oljuštite svo voce, ali ostavite po jednu koricu od limuna i narandže, arome radi. U tom slucaju možete smanjiti kolicinu šecera za oko 100 g.

Od pulpe koja je ostala nakon što ste procedili sok, možete napraviti ukusnu marmeladu i to tako što cete u pulpu dodati onoliko grama šecera koliko teži pulpa (pod uslovom da ste koristili navede agrume sa korom, ukoliko ste ih koristili bez kore, smanjite šecer). Marmeladu kuvajte oko 10 minuta na nižoj temperaturi, dok se malo ne zgusne (kada se ohladi bice mnogo gušca nego dok je vrela, tako da ne treba da brinete zbog gustine). Sipajte u sterilisanu teglicu i koristite je za kolace, poslastice...

Savet