

# **Domaci sirup od citrusa**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **150** glimuna sa korom (neprskanog)
- **100** glimuna bez kore
- **150** gnarandže sa korom (neprskane)
- **100** 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 šefer i kuvajte oko 3 minuta od momenta kada sok provri. Sipajte u stelirisanu 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 slučaju 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 šefer). 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 strelisanu teglicu i koristite je za kolace, poslastice...

**Savet**