

Domaci šveps (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 limuna
- 2 grejfruta
- 6 pomorandži
- 1,5 kg šećera
- malo sode bikarbone

Priprema

Voće najpre dobro operite, a zatim stavite u vrelu, proključalu vodu u koju ste dodali malo sode bikarbone, sklonite sa vatre i ostavite tako nekoliko minuta, kako bi se eliminisala sva nečistoća sa kore.

Potom voće zajedno sa korom sameljite, stavite u dubok lonac, nalijte sa 12 litara hladne vode, dodajte šećer i ostavite da tako stoji oko 24 časova, uz povremeno mešanje, kako bi se šećer rastopio. Nakon tog vremena procedite kroz gazu, sipajte u dobro oprane flaše i zatvorite ih originalnim zatvaracem. Ostavite flaše da stoje na hladnom.

Savet

Ukoliko želite, šveps možete razblažiti i kiselom (gaziranom) vodom, samo u tom slučaju umesto 1,5 kg šećera, dodajte više, što zavisi od vašeg ukusa. Pijte ga što više, jer vitamina C nikad nije previše!!!