

Sok za vrele dane



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 100 g** nane - mente
- **3** limuna
- **400 g** šecera
- **5 l** vode

Priprema

Staviti limun da se kuva. Kuvati od kad pocne da vri oko 5 minuta. Izvaditi iz vode i ostaviti da se malo ohladi. Zatim samleti u blender. Sve zajedno sa korom, ceo limun se melje.

Sipati vodu u jednu kanticu, dodati limun, šecer i listice nane, oko 100 g zavisi od ukusa može više ili manje.

Sve lepo izmešati, poklopiti pa ostaviti tako da stoji 24 sata.

Sutra dan procediti kroz gazu, dobro ohladiti i poslužiti se. Sok je baš osvežavajuć i ukusan.

Savet