

## **Sirup od citrusa**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3limuna
- 5pomorandži
- 1grejp
- 2 lvide
- 1limuntos
- 1 kgšecera

#### **I još:**

- 1 kašikasode bikarbonate
- voda

### **Priprema**

Limun, narance i grejp dobro oprati. U šerpu sipati kašiku sode bikarbonate i vodu, pa potopiti voce. Ostaviti bar 4-5 sati, pa isprati. Ukoliko imate provjereno neprskano voce, ovaj postupak preskocite.

Voce isjeci na komade, pa samljeti u blenderu.

U vecu šerpu sipajte šecer, kašu od voca i limuntos. Dodati 2 l vode, promiješati, poklopiti i ostaviti da miruje jedan dan. Povremeno promiješati.

Sutradan voce procijediti i sipati u staklene boce. Od navedene kolicine, dobije se oko 3 l sirupa. uvati sirup na hladnom, najbolje u frižideru.

### **Savet**

Ukoliko ne volite blago gorak okus, vou naribajte koricu, odstranite bijeli dio, pa onda narežite na parad!