

Sirup od citrusa



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 limuna
- 5 pomorandži
- 1 grejp
- 2 l vode
- 1 limuntos
- 1 kg šećera

I još:

- 1 kašika sode bikarbone
- voda

Priprema

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

Voce isjeci na komade, pa samljeti u blenderu.

U vecu šerpu sipajte šećer, 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!