

# Vitaminski sirup



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Za sirup:

- **1 kg**cvekle
- **1/2 kg**jabuka
- **1/2 kg**šargarepe
- **2**limuna
- **1**limeta
- **50 g**svetleg umbira
- **1 kg**šecera
- **1,5 l**vode
- **3**limuntusa (30 g)

## Priprema

Ocistiti cveklu, umbir, šargarepu i jabukama samo izvaditi sredinu tj koštice, oprati sve i iseci na sitnije delove. To sve dobro izblendirati dok ne postane kašasta masa.

Izblendirano povrće sipati u veliku posudu. Dodati isceenu limetu i limun, doliti 1,5 vode i na kraju sipati limuntus. Sve dobro promešati i ostaviti 24 casa da odstoji.

Sledeći dan sok procediti pomocu gaze, sipati u veliku šerpu pa dodati šefer i kuvati na tihoj temperaturi 15 minuta. Ohlaen sirup sipati u flaše. Razblažiti sa vodom i služiti.

## Savet

Sok ima divan ukus. Klinci ga obožavaju!