

Domaci sok od zove



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40** cvetovazove
- **4,5 kg**šecera
- **1**ekstrakt od limuna
- **5** l vode
- **10** kesicalimuntusa
- **po potrebi**konzervansa

Priprema

Oprati 40 cvetova i staviti u vanglu pa preliteri sa 5 l vode. Dodati 2 kesice limuntusa i malo promešati, prekriti krpom i ostaviti da odstoji 24 sata. Sutradan ovaj sadržaj procediti kroz gazu i dodati šecer, i dobro izmešati da se šecer u potpunosti ne otopi. Kad se otopi dodati mu ekstrakt limuna i preostali limuntus (8 kesica). Sipati u plasticne flaše i odložiti u zamrzivac. Ukoliko želite, možete ga cuvati kao zimnicu, ali morate dodati 1 kesicu konzervansa na ovu meru, promešati i sipati u staklene flaše, dobro zatvoriti pa odložiti na tamno i hladno mesto.

Savet