

Sirup od crne ribizle i maline



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg crne ribizle
- 1 kg maline
- 50 g limuntosa
- 4 l vode
- šećer

Priprema

Ribizle i maline isitniti u električnoj seckalici, dodati vodu i limuntos i ostaviti da stoji 48 sati na hladnom mestu.

Kada ostoji masu staviti našporet i zagrevati da bude vruće a ne da prokljuca (kada je topla masa sok se bolje cedi).

Procediti sok na gusto sito, i na svaki litar dobijene tecnosti stavimo kg šećera.

Ne kuvamo odjednom celu kolicinu (kad je manja kolicina ostane bolja boja soka), sve stavimo u posudu 2 l soka i 2 kg šećera, kuvamo samo da baci 2-3 kljuca i toplo pakujemo u tople flaše. Dobro zatvorimo.