

Sirup od urme



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **25 komada** urmi bez koštica

Priprema

Pripremimo sastojke. Urme stavimo u vodu i pustimo da prokuvaju. Ako su urme veoma suve, prethodno ih potopimo u hladnu vodu i ostavimo da malo nabubre (oko 1 sat).

Varjacom redovno promešamo i gnjecimo. Posle oko 15 minuta skinemo sa šporeta. Za ovo vam je potrebno ili jako sitno sito, kao što sam ja koristila ili ako imate krupnije obložite ga gazom. Sada pritiskamo urme i cedimo sok iz njih. Vratimo na šporet i krckamo redovno mešajući još nekih 20 minuta , kada ce se sirup ugustiti.

Ovaj sirup možete dodavati raznim kolacima i dezertima.

Savet

Svakako probajte, baš je lako.