

Sirup od zove



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40** velikih cvetova zove
- **1 kg** limuna
- **4 kg** šecera
- **8 kesica** limuntusa
- **1 kesica** konzervansa
- **6 l** vode

Priprema

Cvetove zove oprati.

Limun dobro oprati zatim izblendati u blenderu. Ceo limun sa korom.

U velikoj posudi staviti zovu, izblendan limun i 6l vode. Ostaviti 24h da odstoji. Povremeno promešati.

Kada je zova odstojala procediti je dobro kroz gazu.

Preruciti sok u veliki lonac zatim dodati šecer, limuntus i konzervans.

Sve to mora da prokljuca.

Sipati u ciste staklene flaše.

Služiti sa obicnom ili kiselom vodom.

Savet

Ovo je zaista odliian recept. Sok bude divan i osvežavaju, idealan za predstojee vruine. Ja sam od ove koliine dobila vise od 8 flaša. U polje za vreme pripreme i broj porcija nisam mogla tano upisati jer to sve zavisi od vas. Sirup možete mešati sa obinom ili kiselom vodom. Takoe možete staviti i listi nane ili matinjaka, daje posebnu aromu. Uživajte!