Sirup od zove (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70 vecih**cvetova zove
- **5 l**vode
- **2 kesice**limuntusa
- **5 kg**šecera

Priprema

Cvetove zove stavite u vecu ciniju, staviti limuntus i usuti vodu. Pokriti platnenom salvetom i ostaviti da stoji 24 sata.

Procediti kroz gazu i u tecnost dodati šecer. Mešati da se šecer otopi.

Sirup sipati u plasticne flaše i staviti u zamrzivac. Kad se odmrzne, trebalo bi ga upotrebiti za desetak dana. Ako se sirup sipa u staklene flaše i ne zamrzava, treba dodati i konzervans.

Uživajte!

Savet