

Sirup od višanja (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** višanja
- **5 kg** šećera
- **5 kesica** limuntusa
- **2 l** vode

Priprema

Višnje dobro oprati, izgnjeciti rukama, pa dodati limuntus i usuti vodu. Pokriti platnenom salvetom i ostaviti da stoji 24 sata na hladnom mestu. 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