

Sirup od kajsija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** kajsija
- **3 kesice** limuntusa
- **3 l** vode
- šećer

Priprema

Kajsije oprati, izvaditi koštice oljuštiti i usitniti štapnim mikserom. Dodati limuntus, prelići prokuvanom i ohlaenom vodom, promešati, poklopiti i ostaviti da miruje 24 casa, uz povremeno mešanje.

Procediti kroz gazu i izmeriti litražu. Na litar soka dodati kilogram šećera. Mešati sve dok se šećer potpuno ne 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