

Sirup od nane i maticnjaka



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **22 struka** maticnjaka
- **12 strukova** nane
- **3-4 l** vode
- **3-4 kg** šećera

Priprema

Kombinacija je veoma zanimljiva, jer nana daje svima dobro poznati šmek „hladnog“ mentola, dok maticnjak pojačava ukus specifičnom blago kiselom notom limuna. Šta je potrebno? Potrebno vam je 22 struka maticnjaka i 12 strukova nane, dužine oko dvadesetak centimetara. Stavite strukove u neku posudu i prelite ih vodom (3 do 4 litre vode), pa ostavite da „prenoće“. Potom ujutro procedite sadržaj posude i u proce?enu tečnost dodajte šećer u zapremini 1:1 (1 kilogram šećera na 1 litar tečnosti). Sve što je sada potrebno da radite jeste da mešate, mešate, mešate... i mešate, dok se sav šećer ne rastopi. Recept je sa neta i dobar je. Ukoliko želite možete staviti med, smanjiti količinu šećera neki zasladjivac, na vama je. koju ce te kombinaciju odabrati. To je to!

Savet