

Sirup od aronije (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**aronije
- **2 kesice**limuntusa
- **2 kg**šecera
- **1,5 l**vode

Priprema

U šerpu staviti aroniju i štapnim mikserom je usitniti. Dodati dva limuntusa i 1,5 litar hladne vode koju smo prethodno prokuvali. Sve dobro izmiješati i ostaviti 24 sata da odstoji, uz povremeno miješanje.

Smjesu procijediti kroz cjedaljku. Dobijeni sok sipati u drugu šerpu, izmjeriti tecnost i dodati istu kolicinu šecera. Miješati dok se šefer ne istopi. Sirup sipati u ciste sterilizovane boce, hermeticki zatvoriti i ostaviti na suvo i hladno mjesto. Služiti razrezeno sa vodom. Prijatno!

Savet