

Bomboni za grlo i kašalj



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za bombone:

- 4 kašikešecera
- 1/2 kašikiceumbira u prahu
- 1 kašikicacimeta u prahu
- 1/2 kašikicemeda
- 2 kašikelimunovog soka

I još:

- 1/2 kašikicegustina
- 1 tabletaC vitamina
- još malošecera u prahu

Za *kalupe*:

- 200 gšecera u prahu

Priprema

Možda i vama zatrebaju bombone za ublažavanja kašlja i bol u grlu. Videcemo da li deluje ;) za "kalupe" kod mene je bilo 200 gr šecera u prahu, ali naravno kasnije taj šećer iskoristite za kolace. Prvo pripremite "kalupe" u tanjir sipajte šećer u prahu, kašikom ga stisnite i izravajte. Prstom ili kuvacom napravite rupe u šećeru. U šerpicu stavite šećer, umbir, cimet, med i sok od limuna. Izmešajte. Staviti na vatru i lagano kuvati 4 minute. uz stalno mešanje. Ako se previše kuva, podignite par sekundi šerpu, a zatim nastavite opet kuvati uz mešanje.

Nakon 4 minute isključimo šporet, a kuhinjom će se širiti fini miris karamela. Sad proveravamo da li je dovoljno skuvano. U čašu sipamo hladnu vodu i malo smese, ako se odma ucvrsti gotovo je. Sa kašikom lagano sipamo u "kalupe" u šećeru. Ostavimo najmanje 10 minuta da se ohladi i da se stegnu. Pomešajte ih sa šećerom, stavite u cediljku i protresite, ali da ostane tanak sloj šećera. Ako stoje u toplom, zna se dogoditi da se bombone otope, da se zalepe. Uzmite 1 tabletu C vitamina od 500 mg i kašikom je usitnite, dodajte u to pola kašičice gustina, sve promešajte, ako želite možete još i šećera u prahu. Bombone spremite u kutijicu, pospite smesom C vitamina i gustina, promešajte, i zatvorite kutiju. :)

Savet