

Sok od zove



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50** cvetovazove
- **5** l vode
- **3** kesice limuntusa
- **2** limuna
- **2** pomorandže
- **3** kg šecera

Priprema

Cvetove zove brati na mestima gde nema saobracaja. Ja volim taj miris i sok, pa uvek uberem više cvetova da dobijem intenzivan miris. Lagano cvetove oprati, staviti u dublju šerpu, dodati limuntus, iseceni limun i pomorandžu. Vodu prokuvati i preliti preko zove, poklopiti i ostaviti na hladnom 24 sata uz povremeno mešanje. Nakon 24 sata kroz gazu procediti i dodati šecer, mešati da se šecer rastopi. Boce dobro oprati i puniti. Uzeti vecu šerpu, na dno staviti kuhinjske krpe i poreati flaše, ali da se meusobno ne dodiruju. Sipati hladnu vodu do 2/3 boca i zagrevati na laganoj vatri. Vreme pasterizacije racuna se od momenta kada je voda uzavrela, tada smanjiti temperaturu i lagano kuvati 20 minuta. Skloniti posudu sa šporeta i boce vaditi kada se voda ohladi, posušiti i spremiti na hladno mesto.

Savet