

Sok od zove i bagrema



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50** cvetovazove
- **10** cvetovabagrema
- **5** l vode
- **3 kg** šecera
- **3** limuna

Priprema

Cvetove zove i bazge lagano oprati, staviti u šerpu, dodati vodu, izrezan limun i ostaviti 24 sata na hladno uz povremeno mešanje. Nakon 24 sata procediti sok. Sad možete staviti šecer i mešati da se otopi, potom sipati u boce i pasterizovati ili kao ja bez šecera sipati sok u boce plasticne i zamrznuti. Kada mi treba sok odmrznem i stavim šecer, kada se potroši i kad poželimo sok, opet izvadim bocu, sačekam da se otopi, stavim šecer, mešam da se otopi. Sok držim u frižideru, a jako je fin kada se meša sa mineralnom vodom.

Savet