

Sok od nane sa maticnjakom (sirup)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 vrhovanane**
- **oko 4 kg šecera**
- **20 vrhova maticnjaka**
- **5 l vode**
- **8 kesica limuntusa**
- **po potrebi 5 g konzervansa**
- **po želji 2 flašice arome od kivija**

Priprema

Oprati nanu i maticnjak, i potopiti u 5 l vode, dodati 2 kesice limuntusa i ostaviti da odstoji 24 sata. Prekriti krpom, i povremeno promešati. Sutradan procediti kroz gazu, zatim dodati šefer, i onda stalno mešati sve dok se šefer ne otopi. Kad se šefer u potpunosti otopi, dodati preostalih 6 kesica limuntusa i aromu. Sipati u staklene flaše, na kraju se dobije oko 7 litra sirupa.

Savet

Aroma nije neophodna, mi je stavljamo da bi sok imao jako zelenu boju. Konzervans se stavlja u sok pre sipanja u flaše ako se uva za zimu. Ako se odmah upotrebljava, nema potrebe dodavati ga. Najbolje je sirup rastvoriti hladnom gaziranom vodom. :)