

Sirup od aronije (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kg aronije
- **750 ml** vode
- **1** kesica limuntusa
- **oko 1 kg** šecera

Priprema

Aroniju ocistiti, oprati i izmeriti.

Usitniti štapnim mikserom.

Vodu prokuvati i ohladiti. Usuti u aroniju i dodati limuntus.

Sve dobro izmešati, pokriti platnenom salvetom i ostaviti 24 sata da odstoji. Povremeno promešati.

Procediti kroz gazu. Izmeriti kolicinu dobijene tecnosti i usuti šecer. Na 1 l tecnosti staviti 1 kg šecera. Ja sam dobila 1,2 l tecnosti i stavila 1,2 kg šecera. Mešati da se šecer otopi.

Sirup sipati u plasticne flaše i staviti u zamrzivac. Kad se odmrzne, trebalo bi ga upotrebiti za desetak dana.

Uživajte!

Savet

Sirup sam pravila po receptu Jadranke Tomasevic i odli?an je :)