

Sok od kopriva



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 komada** vrhova mlade koprive
- **4 l** vode
- **4 kg** šećera
- **5 kesica** limontusa
- **2** ekstrakta od kivija

Priprema

Mlade koprive lepo oprati u nekoliko voda. U većoj šerpi koprive potopiti sa 4 l vode.

Posudu sa koprivama staviti na srednjoj temperaturi da provri. Kad provri kuvati 2-3 minuta. Skloniti sa ringle. Poklopiti šerpu i ostaviti da odstoje 24 h.

Sutradan procediti sok od kopriva. Dodati šećer, limontus i ekstrakt kivija.

Drvenom varjacom mešati sok dok se istopi šećer.

Dobija se 6,5 l redjeg sirupa. Sirup sipati u flaše. Držati u frižideru. Može se i zamrznuti.

Sirup rastvarati obicnom ili kiselom vodom po ukusu. Služiti hladan sok i uživati u ukusu!

Savet

Sok je odličnog ukusa. Kada sam prvi put probala oduševio me je ukus. Osvežava i daje energiju. Moja tetkica je ovaj sok nazvala "sok od žabe"! Zato što kakao ona kaže ima fino zelenu boju kao žaba!