

Sirup od maslacka (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g cvetova maslacka
- **3** l vode
- **3 kg** šecera
- **3** limuna

Priprema

U mešavinu 200 ml vode, 100 ml sirceta, 1 kašiku sode bikarbone potopiti limun i da stoji 1 sat. (tako će moći ukloniti vosak sa kore i hemikalije od prskanja). Cvetove maslacka oprati i dobro ocediti od vode.

U posudu staviti cvetove maslacka, 2 litra vode i seckanih 3 limuna zajedno sa korom. Staviti na vatru da se kuva 15-20 minuta pa procediti. Koliko dobijemo tečnosti dodati toliko šecera i kuvati 1,5 sat (nekad manje nekad više zavisi od gustine sirupa želimo). Ohladiti i sipati u tegle.

Savet