

Sirup od koprive (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 vrhov**amlade koprive
- **2,5 l**vode
- **2 kg**šecera
- **3 kesice**limuntusa
- **40 kapi**arome kivija

Priprema

Koprivu dobro oprati. Staviti u vecu ciniju, dodati 1 kesicu limuntusa i usuti vodu.

Pokriti platnenom salvetom i ostaviti da stoji 24 sata.

Procediti kroz gazu, dobro stisnuti listove koprive, i u tecnost dodati 2 kesice limuntusa, šecer i aromu kivija. Mešati da se šecer otopi.

Sirup sipati u plasticne flaše i staviti u zamrzivac. Kad se odmrzne, trebalo bi ga držati u frižideru i upotrebiti za petnaestak dana. Ako se sirup sipa u staklene flaše i ne zamrzava, treba dodati i konzervans ili ga upotrebiti, opet, za petnaestak dana.

Sirup razblažiti vodom ili kiselom vodom i uživati u ukusu!

Savet