

## **Sirup od zove (4)**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **50 kom** cvet zove
- **4.5** l vode
- **4 kg** šecera
- **5 kesica** vanilin šecera
- **7 kesica** limontusa
- **1 kesica** konzervansa
- **1 kesica** žute prehranbene boje

### **Preprema**

Cvetove zove potopimo u vodu i ostavimo 24 h da odstoje.

Nakon 24 h procedimo, ja na cedku još stavim i gazu da neprou sitni cvetovi.

U dobijeni sok stavim šecer i stavim sa šporet na tihu vatru i neprekidno mešam da se šecer otopi. Zagrevam sok da bi ubrzala topljenje šecera netreba da provri.

Kada se sav šecer lepo otopio stavim limontus, vanilin šecer, konzervans i prehranbenu boju, promešam i flaširam.

### **Savet**

Pre služenja razblažimo sirup. U vreme pripreme nije uraunato vreme koje treba da odstoji.