

Sirup od zove (5)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** rascvetalih cvetova zove
- **6** l vode
- **3** srednja limuna
- **4** kesice limontusa
- **5** kg šećera

Priprema

Cvetove zove ne treba prati. Bitno je da su cvetovi čisti i obrani u prirodi. Ja sam cvetove dobila od Jelene Nikolic sa lepog seoskog mesta gde je sve apsolutno čisto. Dakle, cvetove staviti u većoj posudi i naliti 6 l vode. Dodati i limun isečen na kolutove. Promešati, poklopiti i ostaviti da odstoji 24 h.

Sutradan sok procediti kroz gazu. Dodati šećer i limontus. Drvenom varjacom mešati da se šećer otopi.

Sirup sipati u flaše. Mogu da stoje do nedelju dana u frižideru, a mogu se i zamrznuti i vaditi po potrebi iz zamrzivaca.

Sirup rastvoriti sa vodom ili kiselom vodom i služiti hladan sok. Prijatan i osvežavajući sok!

Savet