

Sirup od zove (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40** cvetovazove
- **1** kesicalimuntusa
- **3** l vode
- **3** kgšecera
- **2** limuna

Priprema

Cvetove zove stavite u vecu ciniju, staviti limuntus i limun (sa korom ili bez) isecen na kolutove. Usuti vodu. Pokriti platnenom salvetom i ostaviti da stoji 24 sata.

Procediti kroz gazu i u tecnost dodati šecer. Mešati da se šecer otopi.

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

Uživajte!

Savet