

Sirup od višanja (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** višanja
- **4 kg** šecera
- **2 kesice** limuntusa

Priprema

Višnje ocistiti oprati i ocediti od viška vode. Staviti ih u vecu posudu dobro ih izgnjeciti najbolje rukama. Sipati 2 kesice limuntusa promešati, pokriti i ostaviti na hladnom mestu da odstoje 24 sata. Povremno ih promešati. Posle 24 sata, višnje procediti kroz cediljku, da sav sok iza?e kroz rupice na posudi. Zatim uzeti gustu gazu i još jednom procediti sok. Ostatke od višanje skuvajte kao džem i imacete termostabilni džem za kiflice i štrudle. Izmeriti dobijeni sok. Koliko soka toliko kilograma šecera. Polako mešati da se šecer optopi. Kad se šecer otopi sirup sipati u ciste sterilisane flaše. Flaše zatvoriti i složiti u šerpu šerpu napuniti vodom ukljuciti ringlu i na blagoj vatri pasterizovati sok. Sok ostaviti da seo hladi u vodi u kojoj se pasterizovan. Sutradan flaše složiti na tamno i hladno mesto.

Savet