

Sirup od zove (8)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40-50 cvetovazove**
- **1.5 kg šecera**
- **2 kesice limontusa**
- **5 l vode**
- **1 limun**

Priprema

Cvetove lagano oprati laganim mlazom vode, da se ne bi sprao sav polen, zatim ih odložiti u veci sud i preliti sa 1.5 l hladne vode. Limun iseckati na kolutove i staviti u sud sa cvetovima. U drugoj šerpi prokuvati 1.5 kg šecera i dve kesice limontusa dok se sve ne rastopi i sjedini, pa sve presipati u sud sa cvetovima i limunom. Promešati lagano i dodati još 1.5 l hladne vode. Sud poklopiti i cuvati na tamnom mestu od 24-36h, zatim sirup procediti u flaše i staviti u zamrzivac, pošto ne sadrži nikakav konzervans. Jednu flašu koristiti maksimum 7 dana i cuvati u frižideru.

Savet

Ja sam tri flaše napunila posle 24h i sirup je bio rei, a jednu sam napunila posle 36h i sirup je bio gust. Bolje je kada je guši, jer u tom sluaju ide manje sirupa za rastvaranje. Sok je veoma lep i osvežavaju. Prilikom serviranja, dobro je dodati limun, led i poneki listi nane.