

Sok od limuna i pomorandže



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pomorandže
- **2**limuna
- **2** kesicelimuntusa
- **2 l**vode
- **1 kg**šecera

Priprema

2 pomorandže i 1 limun staviti u vodu u koju dodamo sodu bikarbonu i dobro operemo. Ostale 2 pomorandže i 1 limun oljuštiti. Oljušteno i neoljušteno voce samleti u secku ili blenderu. U vecu šerpu dodati izblendano voce, limuntus i vodu promešati prekritis i ostaviti preko noci. Ujutro kroz cedilju procediti sok (može i kroz gazu). Proceenom soku dodati šecer i mešati povremeno da bi se šecer otopio. Kada se otopi sipati dobijen sirup u flaše i držati u frižideru. Sok razreivati sa vodom ili kiselom vodom.

Savet

Dobije se 3l sirupa. Ja cedim krou cediljku da u soku ostane i malo pulpe.