

Sirup od bagremovog cveta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 kom** bagremovog cveta bez drškice
- **5 l** vode
- **4 kg** šećera
- **100 g** limontusa
- **1 kesica** konzervansa
- **po želji** prehranbena boja

Priprema

Bagremove cvetove odvojimo od drškica potopimo u vodu sa limonusom i ostavimo da odstoji 24h.

Izgnječimo cvetove i procedimo, vodu koje smo dobili sipamo šećer i konzervans i prehranbenu boju po želji (ja stavila malo roze da kad se sirub razblaži dobijemo ukusan rozikast napitak). Mešamo dok se šećer ne otopi sipamo u flaše.

Savet

Razhladjen sok vrlo je osvežavajući naročito u letnjem periodu. Sirup se može spremiti i bez konzervansa, ondak se drži u zamrzivau.