

Limunana



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** listova nane
- **1 kg** limuna
- **1 kg** šećera
- **8 l** vode

Priprema

Listove nane oprati. Limun staviti u šerpu, sipati vodu i staviti da se kuva. Kada voda pocne da kljuca, kuvati 2 minuta.

Onda limun izvaditi iz vode i preseći na cetiri dela. Kada se malo prohladi, samleti na mašini za meso.

Staviti u cistu kantu listove nane, samleven limun, šećer i vodu. Sve pomešati, poklopiti i ostaviti da stoji 24 sata, a onda procediti. Dobro rashladiti i uživati u osvežavajućem ukusu.

Savet