

Sirup od ruže



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 komada** cvet ruže
- **1 kg** šecera
- **1 l** vode
- **20 g** limontusa

Priprema

Cvetove prvo promuckamo kroz vodu da bi oprali prašinu i uklonili bubice. Latice poskidamo u podudu i prelijemo sa 1l ključave vode. Pokrijemo.

Ostavimo da odstoji par sati ili najbolje preko noci zatim procedimo.

Dobijeni sok kuvamo sa šecerom i dodamo limontus kad proključa kuvamo još par minuta da se malo zgusne.

Vrele sipamo u staklene flaše.

Savet

Najbolje koristiti crvene ili lila ruže zbog boje. Ja nisam imala samo rozo i ona je poslužila samo što razblažen sirup nema neku jainu boje. Najbolje koristiti mirišljave Majske ruže.