

ul-šerbet



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15** cvetova crvene ruže
- **1 kg** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1** l vode
- **2 kašičice** limuntusa

Priprema

Odabрати crvene mirišljave ruže, NEPRSKANE, pa ih oprati dobro i odvojiti latice. Naliti litrom vruće vode i ostaviti nekoliko sati, najbolje da prenoće.

Latice će izgubiti svoju boju, a voda će postati smeđkasta, ali neka vas to ne brine. Procediti tečnost, staviti u lonac šecera i vodu i pustiti da kuva. Dodati limuntus i on će vratiti lepu rubin crvenu boju sirupu. Od momenta ključanja, ostaviti sirup da vri 8 minuta.

Sirup malo prohladiti, pa sipati u ciste, sterilisane flaše i povezati. Sok je najbolje praviti sa rashlaenom mineralnom vodom uz dodatak mente.

Savet

Ovo je sok mog detinjstva, moja majkica ga je pravila uvek, a ko je ikad bio u Prizrenu, zna da ga je, maltene svaka kua pravila.