

Sirup od višanja (5)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** očišćenih višanja
- **1 kg** šećera
- **1** limuntus

Priprema

Očišcene višnje staviti u dжерdjev i ostaviti da se ocede oko 1h. Povremeno kašikom blago promešati višnje. (Ja sam od 3 kg višanja dobila 1l čistog soka. Na 1l soka ide 1 kg šećera.)

Dobijenom soku dodati šećer i limuntus. Drvenom varjačom mešati da se šećer istopi. Od ove mere dobije se 2 l sirupa. Sirup sipati u flaše i staviti u frižuderu. Može se i zamrznuti i vaditi po potrebi.

Surup razblažiti hladnom običnom ili kiselim vodom. Sok je fenomenalnog osvežavajućeg ukusa!

Savet

Višnje nisam s namerom stiskala, ve sam ih ostavila za zamrzavanje. Možete skuvati slatko ili usitniti štapnim mikserom i skuvati džem.