

Sirup od borovnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** borovnica
- **750 ml** vode
- **1 kesica** limuntusa
- **oko 1 kg** šećera

Priprema

Borovnice ocistiti, oprati i izmeriti. Usitniti štapnim mikserom. Vodu prokuvati i ohladiti. Usuti u borovnice i dodati limuntus. Sve dobro izmešati, pokriti platnenom salvetom i ostaviti 24 sata da odstoji. Povremeno promešati. Procediti. Izmeriti kolicinu dobijene tecnosti i usuti šećer. Na 1 l tecnosti staviti 1 kg šećera. Mešati da se šećer otopi. Sirup sipati u plasticne flaše i staviti u zamrzivac.

Kad se odmrzne, trebalo bi ga upotrebiti za desetak dana. Sirup razblaziti vodom ili kiselom vodom. Uzivajte u ukusu!

Savet

Sirup sam pravila po receptu Jadranke Tomasevi, i odlian je. Od 2kg borovnica i 1,5l vode dobila sam oko 2,5l tenosti te sam stavila oko 2,5 kg šeera.