

Sirup od kupina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** kupina
- **3 l** vode
- **2 kesice** limuntusa
- **oko 5 kg** šecera

Priprema

Kupine oprati i izmeriti. Staviti u veliku šerpu ili ciniju.

Usitniti štapnim mikserom ili onim za pire.

Usuti prokuvanu i ohlaenu vodu, dodati jednu kesicu limuntusa, promešati i pokriti platnenom salvetom. Ostaviti da odstoji 3-4 sata.

Procediti kroz cediljku. (Može i još jedno ceenje kroz gazu.)

Izmeriti kolicinu dobijene tecnosti i usuti šecer i drugu kesicu limuntusa. Na 1 l tecnosti staviti 1 kg šecera. Mešati da se šecer otopi.

Sirup sipati u plasticne flašice i staviti u zamrzivac. Kad se odmrzne, trebalo bi ga upotrebiti za nedelju dana.

Razblaziti vodom ili kiselom vodom. Uživajte!

Savet

Od ove koliine voa i vode dobila sam 5l tenosti, dodala 5kg šeera i dobila 9 l sirupa.