

Sirup od borovnice i aronije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** borovnice
- **1 kg** aronije
- **2 kesice** limuntusa
- **1,5 l** vode
- **oko 2,5 kg** šecera

Priprema

Borovnice i aroniju ocistiti, oprati i izmeriti. Staviti u vecu ciniju ili u serpu. Usitniti štapnim mikserom. Vodu prokuvati i ohladiti. Usuti u serpu sa vocem i dodati limuntus. Sve dobro izmešati, pokriti platnenom salvetom i ostaviti 24 sata da odstoji. Povremeno promešati. Procediti kroz cediljku. Moze jos jednom, kroz gazu. Izmeriti kolicinu dobijene tecnosti i usuti šecer. Na 1l tecnosti staviti 1kg šecera. Mešati da se šecer otopi. Sirup sipati u plasticne flaše i staviti u zamrzivac.

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

Savet

Od ove kolicine voca i vode dobila sam oko 2,5l tecnosti te sam stavila oko 2,5 kg šeera.