Sirup od višanja (6)

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **koliko imate**višanja
- **1 kg**šecera
- **2 kašike**limunske kiseline
- **1 l**vode

Priprema

Višnje operete i ocistite. Na 1 kg višanja ide 1 litra vode te 1 kg šecera (iako to ovisi o tome koliko su višnje slatke) te 2-3 jušne žlice limunske kiseline. Nakon šta ste pripremili višnje, malo ih izgnjecite da puste više soka te prelijte s vodom. Odmah dajte i limunsku kiselinu i pomiješajte. Tu posudu gdje ste ih stavili pokrijte s krpom da ima zraka i tako držite 24 sata uz povremeno mješanje. Nakon toga tekucinu procjedite, stavite šecer te kuhajte nekih pola sata. Sirup lijevati u tople i sterilizirane staklene flaše te cuvati na tamnom i suhom mjestu. Sirup se razrjeuje s vodom ili mineralnom.

Savet

Ja ni u jedan sirup ne stavljam konzervans iako se može. Ovako napravljeni sirup može stajati oko godinu dana. Takoe, šeer prilagodite višnjama (nisu sve jednakog okusa) i svom okusu. Ovaj sirup se može raditi i od zamrznutih višanja, a ostatak višanja se može iskoristiti za kolae i emove! Uživajte!