

Sirup od limuna (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** limuna
- **4 l** vode
- **5-6 kašika** limunske kiseline
- **3 kg** šećera

Priprema

Limun se izreže na šta tanje kolutice, stavi se voda i šećer te se poklopi krpom i ostavi da stoji 24 sata. Povremeno treba promješati. Nakon toga se tekucina procjedi. Meso od limuna se izvadi i smiksa te se doda u tu tekucinu (to nije nužno, ali meni je tako bolje). Zatim se u tekucinu doda limunska kiselina te se kratko prokuha. Stavlja se vruće u tople i sterilizirane flaše te se drži na suhom i tamnom mjestu.

Savet

Možete kombinirati i narane uz limun, a i na isti način raditi sirup od narani. Količinu šećera i limunske kiseline prilagodite svom okusu. Ovaj sirup možete raditi tokom cijele godine kada nemate friškog ili zamrznutog voća. Uživajte u domaćem sirupu :)