

## *Sok-sirup od višanja*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 kg višanja
- 1,5 l vode
- 40 g limuntusa
- šećer

### **Priprema**

Višnje ocistiti od peteljki i oprati pod mlazom vode. Spremiti u vecu posudu, pa ih posuti limuntusom i dodati vode. Dobro ih izgnjeciti rukama, da se svaka koštica odvoji od mesa.

Ostaviti višnje da prenoce, najbolje citavih 24 h, pa pristupiti ce?enju. Ja licno ih uvek cedim preko velike guste, metalne cediljke, a ne preko gaze. Volim kad malo mesa od višanja propadne kroz cediljku, pa da gustinu soku.

Izmeriti dobijenu kolicinu soka, pa dodati istu kolicinu šecera (koliko litara soka-toliko kilograma šecera). Neke višnje su vise, a neke manje socne, pa se nikada ne zna koliko ce soka pustiti. Zato je ovo merenje tecnosti bitno.

Šećer mešati varjacom dok se ne istopi. Ako imate vecu kolicinu, onda više puta u toku dana (onako u prolazu) promešati.

Kada se sav šećer istopi, pristupiti flaširanju. Ja nikada ne pravim velike kolicine, vec ostavim višnje u zamrzivacu, pa kad potrošimo 3-4 flaše, ja ponovo napravim od zale?enih višanja (sve je isto, samo ih pustite da se odlede). Dakle, bez konzervansa..