

## *Sok-sirup od nane*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **24** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **50 g** sveže nane
- **20 g** limontusa
- **1** **bocica** ekstrakta mente
- **6** **kašika** fruktoze

### **Priprema**

Nanu oprati i sitno saseckati u vecu ciniju. Posuti sa 2 kašike fruktoze i limontusom. Mešajuci malo izgnjecite nanu. Poklopite i ostavite 12 h. Za tih 12 h možete je povremeno izgnjeciti. Posle toga prelijte je sa 1,5 l vode i ostavite još 12 h da stoji. Zatim procedite i vodu, sok, sipajte u flašu. U 100 ml vode rastopite preostalu fruktozu i dodajte u flašu. Zatim dodajte i ekstrakt mente (ja sam dodala pola bocice i ukus i boja su bili super). Promuckajte flašu i dobro ohladite u frižideru.

### **Savet**

Jačina soka (sirupa) zavisi od nane. Ja imam svežu nanu koja je baš jaka tako da je i sirup ispao veoma jak. Sa koliko vode ćete razblažiti sirup zavisi od ukusa. :) uz kockice leda super osveženje za ove paklene dane :)