

Sirup od aronije (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg aronije
- 2 kesice limuntusa
- 2 kg šećera
- 1,5 l vode

Priprema

U šerpu staviti aroniju i štapnim mikserom je usitniti. Dodati dva limuntusa i 1,5 litar hladne vode koju smo prethodno prokuvali. Sve dobro izmiješati i ostaviti 24 sata da odstoji, uz povremeno miješanje.

Smjesu procijediti kroz cjedaljku. Dobijeni sok sipati u drugu šerpu, izmjeriti tecnost i dodati istu kolicinu šećera. Miješati dok se šećer ne istopi. Sirup sipati u ciste sterilizovane boce, hermeticki zatvoriti i ostaviti na suvo i hladno mjesto. Služiti razreeno sa vodom. Prijatno!

Savet