

Sirup od lista smokve



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 listova** smokvi srednje velicine
- **1,4 l** vode
- **700 g** šecera
- **1 kesica** limontusa

Priprema

Ubrati listove, oprati i staviti u šerpu. Naliti hladnom vodom i ostaviti da odstoje 30 minuta.

Ocediti listive pa naliti sa 1,4 l vode i staviti da vri oko 30 minuta.

Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Ocediti listove i procediti tecnost.

Staviti tecnost ponovo na ringlu pa dodati šecer i ostaviti oko 20 minuta da vri. Kada se je sirup ukuvao dodati limontus i ostaviti još 5 minuta da vri.

Ohlaen sirup sipati u flaše.

Savet

Sirup sa interesantnim ukusom, prelepom aromom. Smokva je ozelenela, listovi mladi, isti bez prskanja.

Probajte drage moje prijateljice.