

Sirup od zove i sirup od koprive



Sastojci

Za sirup od zove:

- 100 cvetova zove
- 6 l vode
- 12 limuntusa
- 6 kg šecera

Za sirup od koprive:

- 90 vrhova mlade koprive
- 2,5 kg šecera
- 3 l vode
- 4 limuntusa
- 2 ekstrata od kivija

Priprema

Sirup od zove: U 6 l vode potopiti cvetove zove i dodati 12 limuntusa. Ostaviti 24 h da stoji. Nakon toga procediti sok, dodati 6 kg šecera i mešati dok se šećer ne rastopi.

Sipati u staklene flaše. Dobije se oko 9-10 l sirupa.

Sirup od koprive: U 3 l vode potopiti 90 vrhova koprive i 4 limuntusa. Ostaviti 24 h da odstoji. Procediti, dodati 2,5 kg šecera i 2 ekstrata od kivija. Mešati dok se šećer ne rastvori.

Sipati u staklene flaše. Dobije se oko 4 l sirupa.