

sirup od nane

sok od nane je izuzetno osvezavajući, pitak, divan...

1 30 stabljika nane oprati i iseci na komade duzine oko 5-8 cm, naliti sa 5 litara hladne vode, dodati limuntus, promesati i ostaviti da odstoji 24 sata(1 dan); nekoliko puta promesati. sutradan procediti, dodati 3 kg secera i konzervans, mesati dok se sve ne otopi, a onda usuti u ciste flase(moze i u plasticne od kisele vode). ovo je sirup, a koristi se kao i ostali sirupi(razblaziti sa kiselom ili obicnom vodom) kod upotrebe.

Sastojci:

nane 30 stabljika
hladne vode 5 litara
limuntusa 100 gr
secera 3 kg
konzervans 1 kesica

Napomena:

ako cete sirup praviti da se koristi odmah, ne morate stavljati konzervans, ali sirup onda treba cuvati na hladnom mestu(frizider).sok je odlican uz par kocki leda i kriskom limuna!