

sirup od visanja

ovaj sirup je odlicnog ukusa, a moze da se pravi cele godine, od zamrznutih visanja i malo lisca od visnje(takodje zamrznutog), :)

- 1** Ocistiti visnje od kostica, dodati vodu i oprane listove visnje;staviti da se kuva, treba da provri, a onda jos da vri 20 minuta.Ostaviti poklopljeno da odstoji 24 sata(1 dan). Procediti i dodati secer, limuntus i konzervans.Mesati i kada se sve otopi, sipati u flase.Visnje koje preostanu se bace(jer dok se kuvaju zajedno sa liscem, iz njih izadje sva slast,konzervansa(ovo i ne mora) 1 kesica ukus i miris)

Sastojci:

visanja(bez kostica) 1 kg
listova visanja 80-100
vode 4litre
secera 4 kg
limuntusa 100 gr

Napomena:

ovo je recept za sirup, koji se onda razblazuje sa obicnom ili kiselom vodom.ja upakujem visnje po 1 kg u zamrzivac, kao i lisce, pa onda pravim sirupe tokom cele godine, :)