



Sok od bazge

Sastojci za prvi dio:

- 3 l vode
- 40 cvjetova bazge
- 8-10 dg limunske kiseline

Sastojci za drugi dio:

- 3 l vode
- 3 kg šećera
- ½ vrećice konzervansa

Postupak:

1. Prvi dan cvjetove bazge prelijte s vodom i limunskom kiselinom te ostavite 24 sata da stoji na hladnom i mračnom mjestu.
2. Drugi dan zakuhajte vodu i šećer dok se šećer ne otopi te ohladite. Ohlađeni sirup pomiješajte s vodom i cvjetovima bazge od dan prije te procijedite kroz gazu.
3. U ocijeđeni sirup dodajte pola vrećice konzervansa kojeg ste otopili u malo vode i promiješajte.
4. Sirupom napunite čiste boce te obavezno provjerite da čepovi dobro prijanjaju. Čuvajte na hladnom i mračnom mjestu.