

MELISIN SIRUP

Na veliko vrtovih spomladi ozeleni melisa. Posušene ali sveže liste melise uporabljamo za čaj, svežo meliso lahko uporabimo v frtalji (<https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/primorska-frtalja-z-zelisci-prsutom/>), lahko pa pripravimo tudi sirup, ki ga mešamo z vodo.

Za pripravo sirupa potrebujemo:

- 2 litra vode
- 2 kg sladkorja
- velik šop melise
- 5 dag citronske kisline



Meliso operemo, odstranimo vse rjave liste in grobo nasekljamo.



V večjem loncu segrejemo vodo in ji dodamo sladkor.



Ko voda zavre, ji dodamo narezano meliso, lonec pokrijemo in pustimo stati vsaj 15 minut. Nato sok precedimo, dodamo citronsko kislino in ponovno segrejemo do vrelišča.



Sok napolnimo v čiste in ogrete steklenice ter dobro zapremo.



Osvežilna pijača je pripravljena!

