

# Sirop de soc cu citrice

Sirop de soc cu citrice



## Ingrediente :

30 flori soc, 2 kg zahar, 1,5 l apa, 2 lamii si 2 portocale

## Preparare :

Se pune apa la fiert impreuna cu zaharul. Se amesteca pina cind zaharul s-a topit. Se ia de pe foc si se lasa sa se raceasca. Se spala portocalele si lamiile si se taie felii. Se trec prin apa florile de soc si se taie cozile daca sint lungi. Se dispun feliile de citrice si florile intr-un castron mare sau un vas (cu capac). Se toarna desupra solutia de zahar. Se amesteca bine si se da acoperit la frigider 5 zile. Se strecoara si se pune in sticle. Daca doriti sa tineti siropul timp indelungat, dati-i citeva clocote inainte de a-l pune in sticle.