

Sirup od zove (bazge) + Hugo koktel



Priprema:

Vodu i šećer zagrijavati u većoj šerpi dok ne proključa. Smaknut isa šporeta i ostaviti da se potpuno ohladi.

Ubrati 40 zdravih i čistih listova zove.

U ohlađenoj mješavini vode i šećera natopiti sitno sjeckane grančice cvjetova zove, prekriti čistom krpom ili gazom i ostaviti na hladnijem mjestu da odstoji 24-48 h.

Nakon isteka tog vremena u smjesu dodati limunsku kiselinu i dobro promiješati dok se limunska kiselina ne otopi.

Sirup pažljivo procijediti u drugu posudu ili bokal kroz cjediljku obloženu čistom gazom.

Potrebni sastojci za cca 7 l sirupa:

Sirup:

- 40 cvjetova zove
- 5 l vode
- 4 kg šećera
- 4 vrećice Dr. Oetker limunske kiseline

Hugo koktel:

- 2 dl Prosecco
- 2 dl Gazirane mineralne vode
- 1 dl sirupa od zove (bazge)
- sok od ½ limete
- led
- svježa menta
- nekoliko kolutića limete

Čiste staklene boce i čepove zagrijati u rerni na 100°C, a zatim pomoću lijevka sipati u njih procijeđen sirup od zove. Zatvoriti čepovima i vrće boce umotati u čebe i ostaviti tako dok se potpuno ne ohlade (to je jedan vid pasterizacije). Drugi način da sirup očuvate duži period je da sirup sipate u čiste plastične boce i čuvate ih u zamrzivaču.

Hugo koktel:

Za odličan ljetni osvježavajući koktel u vinske čaše ili bokal prvo sipati led na dno, mentu koju smo malo protrljali kako bi pustila aromu i sok cijedene limete. Zatim sipati i prosecco, gaziranu mineralnu vodu i sirup od zove. Sve promiješati i poslužiti uz kolutove limete.