

Metin sirup – pripomočki:

- večji steklen kozarec
- deska za rezanje
- nož
- večji lonec
- cedilo
- gaza
- kuhalnica

Metin sirup – sestavine za 3 litre sirupa:

- 150 g mete (vključno s peclji)
- 2 l vode
- 2 kg sladkorja
- 70 g citronske kisline
- 2 žlici metine jedilne arome (ni obvezno)

Metin sirup – postopek:

Sveže nabrano meto očistimo morebitnih smeti in živalic ter jo z nožem narežemo na trakove. Narežemo tudi metina stebila.

V lonec nalijemo 2 litra vode in jo prevremo. Vre naj vsa 3 minute. Med tem, ko se bo voda ohlajala, v njej stopimo citronko. Narezano meto damo v večji steklen kozarec in jo prelijemo s prekuhano vodo, ki naj bo še topla – ne vroča. Kozarec prekrijemo z gazo in pustimo, da se sestavine v njem namakajo 24 ur. Če kdo želi uporabiti manj citronke, lahko namesto nje doda na krhle narezane limone. Po 24 urah vodo z meto precedimo. Odcejeno meto ožamemo še z rokami, da iz nje potegnemo kar največ arome. Tekočino prelijemo v večji lonec in dodamo 2 kg sladkorja. Ob rahlem segrevanju ves čas mešamo, da se sladkor popolnoma stopi. Soka ne zavremo, samo toliko, da postane topel, da se sladkor lažje topi.

