



Lime-rosmariinisima

NOIN 4 L
1 VRK + N. 7 VRK

AINEKSET

4 luomulimettä
5-6 vahvaa rosmariinin oksaa
250 g Dansukker Fariinisokeria
250 g Dansukker Taloussokeria
4 l vettä
1/5 tl tuorehiivaa (herneen kokoinen pala)
Pullotukseen: sokeria, rusinoita

1. Pese limetit hyvin. Leikkaa kahden limetin vihreä kuoriossa terävällä kuorimaveit-sellä lastuiksi. Purista kaikista limeteistä mehu. Huuhtelee rosmariininoksat huolelli-sesti kylmällä vedellä.
2. Pane sokerit isoon astiaan.
3. Kuumenna puolet vedestä kiehuvaiksi. Lisää limetin kuoret ja rosmariini joukkoon, kiehauta ja kaada koko seos sokerien päälle. Anna sokerin liueta. Lisää loput vedes-tä ja limettimehu joukkoon.
4. Anna siman jäähtyä kädenlämpöiseksi ja sekoita sitten nestetilikkaan liuotettu hiiva joukkoon. Anna siman käydä huoneenlämmössä noin 1 vrk.
5. Siivilöi ja pullota sima puhtaisiin pulloihin. Lisää jokaiseen pulloon 1 tl sokeria ja muutama rusina. Pane pullot jääkaappiin. Sima on valmista vajaassa viikossa, kun rusinat nousevat pintaan.

Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia. Säilytä sima jääkaapissa ja käytä noin viikon kuluessa.

Jaa kuva ja oma arviosi simasta #IHANITSETEHTY

Lime-rosmariinisima

Lime-rosmariinisima

Lime-rosmariinisima

Lime-rosmariinisima

Lime-rosmariinisima

Lime-rosmariinisima

Lime-rosmariinisima