

Domači bonboni za kašelj in vneto grlo

Prihaja čas kašlja in prehlada, ko bosta kašelj in prehlad pogosta nadloga. Za blaženje simptomov bolezni ne potrebujemo industrijskih pripravkov, pač pa si jih lahko pripravimo tudi sami. Takšni bonboni bodo še bolj teknil z domačimi zelišči.



Sestavine za domače bonbone

- ena skodelica sladkorja
- pol skodelice vode
- 1 žlica limoninega soka
- 1 žlica medu
- 6 listov svežega žajblja ali 1 žlico suhega
- 2 vejici svežega timijana ali suhega
- 1 žlička sladkorja v prahu za posip (po želji)



žajbelj in timijan

Priprava domačih bonbonov

1. Posodo, v katero smo dali vse sestavine, postavimo na štedilnik, da vsebina zavre.



2. Ko zavre, kuhamo na zmanjšanem ognju še 15 do 20 minut. Med kuhanjem vsebino občasno premešamo.



3. Maso po 15 do 20 minutah odstavimo in odstranimo liste žajblja in timijana. Pustimo nekaj minut, da se zgosti. Gostota mora biti podobna sirupu.
4. Nato pripravimo pekač, ki ga obložimo s peki papirjem. S pomočjo žlice na pekaču naredimo majhne kupčke. Pazimo, da se ne spečemo, saj je masa za domače bonbone zelo vroča!



5. Pustimo, da se masa ohladi in nato domače bonbone potresemo z mletim sladkorjem, da se ne bodo sprijeli. Odstranite peki papir in pekač dobro pretresite, da se domači bonboni obložijo s sladkorjem.



Tako, domači bonboni so pripravljeni. Shrani jih v kovinsko ali plastično škatlico s pokrovom in jih dobro zapri.

Ko pa te grlo zaskeli, jih hitro poišči ti!