



Bezinkovo jahodový sirup

asi 2000 mililitrů



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Přísady:

15 kusů bez černý květy

800 ml voda

750 g jahody očištěné a rozmixované

1000 g cukr

1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Květy černého bezu namočíme do teplé převařené vody. Přidáme jahody a cukr smíchaný se Sirupfixem. Důkladně zamícháme, dokud se cukr nerozpustí, přikryjeme pokličkou a necháme přes noc v chladničce macerovat.
- 2 Sirup scedíme a asi 5 minut povaříme. Naplníme do lahví, uzavřeme pečlivě víčkem a asi 20 minut položíme naležato.

