

Bezinkový sirup se zázvorem a citrónem

asi 1 litr



snadná příprava

do 30 minut



Přísady:

Přísady:

5 kusů bez černý květy

500 ml voda

50 g zázvor očištěný

2 ks citrón chemicky neošetřený

1 balíček Cukr na sirup Dr. Oetker

- 1 Květy černého bezu namočíme do vlažné převařené vody. Přidáme zázvor nakrájený na plátky a nakrájené citróny. Nakonec vmícháme cukr na sirup. Přikryjeme pokličkou a necháme 24 hodin v chladničce macerovat.
- 2 Sirup scedíme a asi 5 minut povaříme. Naplníme do lahví, uzavřeme pečlivě víčkem a asi 20 minut položíme naležato.

Tip:

- Sirup můžeme naředit studenou vodou a podávat s kousky ledu. Chutný je i v teplém čaji.