



# Bezinkový sirup

asi 1500 mililitrů



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Přísady:

20 kusů bez černý květy

1 l voda

1 kg cukr

60 g Kyselina citrónová MAXI Dr. Oetker

1 na špičku nože Pomůcka ke konzervování Dr. Oetker

- 1 Květy černého bezu namočíme do studené vody a necháme na papírové utěrce odkapat. Pomocí nůžek odstříháme silnější části stonku.
- 2 Ve velkém hrnci svaříme vodu s cukrem. Hrncem sejmeme z plotny a vmícháme kyselinu citrónovou s pomůckou ke konzervování. Přidáme očištěné květy, přikryjeme poklicí a uložíme na 5 dnů do chladničky.
- 3 Sirup scedíme a ještě krátce povaříme asi 1 minutu. Plníme do lahví, uzavřeme víčkem a uložíme do chladničky.
- 4 Sirup ředíme pitnou vodou dle chuti.

### Tip:

- Do bezinkového nápoje můžeme přidat citrón a ledovou tříšť. Získáme tak vynikající osvěžující nápoj pro letní dny.

