

# Levandulový sirup

asi 1400 mililitrů



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Květy levandule namočíme do teplé převařené vody. Přidáme citrón nakrájený na plátky a kyselinu citrónovou. Potom přidáme cukr smíchaný se Sirupfixem, důkladně rozmícháme a odložíme na noc do chladničky.
- 2 Na druhý den směs přecedíme přes sítko nebo gázu. Sirup přivedeme do varu a 5 minut povaříme. Sebereme případnou pěnu a horký sirup nalejeme do sterilních a zahřátých lahví. Lahve důkladně uzavřeme víčky a asi na 20 minut položíme vodorovně.

#### Tip:

- Sirup můžeme pít naředěný studenou vodou, ale i s teplým čajem.

#### Přísady::

##### Přísady:

- 4 hrsti levandulové kvítky (nastříhané)
- 1000 ml voda
- 1 ks citrón chemicky neošetřený
- 2 KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
- 1000 g cukr
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker