



# Lipový sirup základní

1200 mililitrů



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady:

### Přísady:

- 1 kg cukr
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker
- 1 l voda teplá převařená
- 8 hrsti lipový květ
- 2 ks citrón chemicky neošetřený (nakrájené na plátky)

- 1 Na přípravu sirupu v teplé převařené vodě důkladně rozmícháme 1 kg cukru a Sirupfix. Přidáme květy lípy a citróny a uložíme přes noc do chladničky macerovat.
- 2 Druhý den přecedíme přes sítko nebo gázu. Sirup přivedeme k varu a 5 minut povaříme. Odebereme případnou pěnu a horký sirup nalijeme do sterilních a nahřátých lahví. Láhve uzavřeme pečlivě víčkem a asi na 20 minut je dáme naležato.

### Tip:

- Na přípravu sirupu můžeme použít bílý i třtinový cukr.
- Místo citrónů můžeme použít limetky.

