

Pampeliškový sirup jednoduše i kreativně

asi 1400 mililitrů



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Přísady:

- 8 hrsti květ pampelišky (asi 200 ks)
- 1 l voda
- 1 kg cukr
- 2 ks citrón chemicky neošetřené
- 2 PL Kyselina citrónová MAXI Dr. Oetker

- 1 V horké převařené vodě rozpustíme cukr a kyselinu citrónovou. Květy pampelišky očistíme a namočíme do vody, přidáme citróny nakrájené na tenké plátky. Přikryjeme pokličkou a necháme 24 hodin macerovat.
- 2 Druhý den směs scedíme přes sítko nebo gázu. Sirup přivedeme k varu a asi 15 minut povaříme. Odebereme případnou pěnu a horký sirup nalijeme do sterilizovaných a ohřátých lahví. Lahve důkladně uzavřeme víčky a asi na 20 minut položíme naležato.

Kreativní varianty podle chuti a nálady:

Pro přípravu **Pampeliškového sirupu s mátou** přidáme v prvním kroku přípravy k základním surovinám několik lístků máty peprné (cca 15-20 g). Dále pak pokračujeme podle návodu na přípravu.

Pro přípravu **Pampeliškového sirupu se zázvorem** přidáme v prvním kroku přípravy k základním surovinám 100 g očištěného zázvoru nastrohaného najemno nebo nakrájeného na tenké plátky. Dále pak pokračujeme podle návodu na přípravu.

Tip:

- Pampeliškový sirup chutná výborně v teplém čaji i jako chlazená limonáda s ledem.
- Doporučené ředění sirupu je 1 díl sirupu na 10 dílů vody.