



Sirup z květů bezu černého

asi 1500 mililitrů



snadná příprava

do 35 minut



Přísady::

Na sirup:

- 10 kusů bez černý (velké květy)
- 1 l voda
- 2 ks citrón chemicky neošetřený
- 1 kg cukr
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Na přípravu sirupu z květů bezu namočíme květy do horké (ne vroucí) převařené vody a přidáme na tenké plátky nakrájené citróny. Do vychladnuté směsi přidáme cukr smíchaný se Sirupfixem, důkladně promícháme a necháme přes noc v chladničce.
- 2 Druhý den směs přecedíme přes sítko nebo gázu. Sirup přivedeme k varu a 5 minut povaříme. Odebereme případnou pěnu a horký sirup nalejeme do sterilních a zahřátých lahví. Lahve důkladně uzavřeme víčky a asi na 20 minut položíme naležato.

Sirup po otevření skladujte v chladničce. Doporučené ředění: 1 díl sirupu a 10 dílů vody.

Tip:

- Sirup můžeme dochutit přidáním větviček máty nebo plátků zázvoru. Přidáváme je do 1. kroku přípravy a dál postupujeme dle návodu.

