

citrónový cukrový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- hotoý základní cukrový sirup 1.4 l
- citrón 4 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Z čerstvých citrónů nožem skrojíme pouze žlutou povrchovou kůru a vkládáme je do menšího hrnce, zakryjeme pokličkou (aby nám nevyprchaly aromatické látky)
2. Nyní do uvařeného horkého sirupu (základní recept) vložíme tence sloupanou citrónovou kůru a necháme přejít varem
3. Potom závar ihned odstavíme, zakryjeme poklicí a necháme 30 minut ustát
4. Prochladlý sirup prolijeme ubrouskem a buď hned upotřebíme nebo dokonale vychladlý nalijeme do lahví, zazátkujeme a uchováme.