

Šťáva z bezinkových květů

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- voda 1.5 l
- květ bezový 12 ks
- kyselina citrónová 50 g
- cukr krupice 2.5 kg
- přípravek na konzervování 0.5 balíček

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do 1,5 l studené vody dáme 12 velkých květů černého bezu, které předem dobře omyjeme (dbáme na to, abychom je zbavili hmyzu, kterého bývají květenství plná) a necháme je okapat.

Přidáme 50 g kyseliny citronové a necháme 24 hodin louhovat. Po této době květy vymačkáme a vodu přecedíme (nejlépe přes čisté plátýnko). Výluh potom smícháme s 2,5 kg jemného krystalového cukru a mícháme tak dlouho, až se cukr úplně rozpustí.

Přidáme polovinu sáčku přípravku na konzervování, rozmícháme a plníme do čistě vymytých lahví. Pokud šťávu nespotřebujeme hned, vydrží celý rok i déle. Pijeme ji v létě ředěnou vodou nebo ji v zimě můžeme přidávat do horkého čaje při nachlazení, kašli a pro snadné vypocení.