

Voňavý sirup z bezinkových květů

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- bezinkový květ 40 ks
- kyselina citrónová 80 g
- bio citrón 4 ks
- cukr krupice 2 kg

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Květy bezu opatrně opláchněte studenou vodou tak, abyste z nich neomyli všechnen pyl - to on určí kvalitu sirupu a předá mu své léčivé poselství! Dvaapůl až tři litry vody nechte přejít varem. Vsypete kyselinu citronovou a poté nechte vychladnout.

Květy a na kolečka pokrájený dobře omytý citron (nejlépe v biokvalitě) přelijte v míse zcela vychladlou vodou s kyselinou citronovou, překryjte čistou utěrkou a nechte 24 hodin lohovat. Po této době výluh přecedte přes jemný cedník vyložený gázou do nerezového hrnce. Vsypete cukr (mělo by ho být tolik, kolik je tekutiny - 1 l tekutiny = 1 kg cukru). Za občasného míchání zahřejte, až se cukr zcela rozpustí a ze dna hrnce začnou k hladině stoupat bubliny. Horkou tekutinu okamžitě vlijte do předem připravených vysterilizovaných sklenic či láhví, uzavřete víkem a dnem vzhůru nechte vychladnout. Pak láhev otočte a uskladněte nejlépe na tmavším a chladnějším místě. Neotevřený vydrží sirup až 365 dní, po otevření skladujte v ledničce maximálně týden.

