

Léčivý sirup z jitrocele

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jitrocelový list 100 ks
- citrón 1 ks
- cukr 1.6 ks
- voda 1 l

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Listy jitrocele dobře opereme, vložíme do studené vody, kterou uvedeme do varu a pod pokličkou vaříme 30 minut, během varu občas promícháme a doplníme odpařenou vodu
2. Necháme stát 30 minut a pak scedíme
3. Scezenou tekutinu zahřejeme na teplotu kolem 80 °C, přidáme cukr, šťávu z jednoho citrónu a v dobře uzavřených sklenicích uchováváme v chladu.

Doporučení:

Při přípravě tohoto sirupu můžeme použít též květy sedmikrásek a přidat jich hrst k jitrocelovým listům.