

Sirup z koziček

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Květy černého bezu 15 ks
- Voda 2000 ml
- Kyselina citrónová 80 g
- Cukr krupice 2000 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vodu převaříme a necháme zcela vychladnout. Nalijeme do uzavírací nádoby.

Ve vodě rozmícháme kyselinu citronovou a přidáme květy koziček bez tuhých stonků. Uzavřeme a necháme 24 hodin louhovat.

Pak přecedíme a nasypeme cukr (nevaříme), občas promícháme a po rozpuštění cukru (asi tak 30, ale lépe 40 minut) nalijeme do tmavých sklenic.

Sirup z koziček uchováváme v chladnu.