

Bezová limonáda

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Převařená voda 5 l
- Cukr 1 kg
- Kyselina citrónová 1 ks
- Květy černý rybíz 10 ks
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve větší lahvi nebo džbánu rozpustíme v převařené vlažné vodě cukr s kyselinou citronovou. Přidáme květy bezu a nakrájený citron.

Týden necháme vše uležet. Občas promícháme. Po týdnu vše scedíme do lahve. Nápoj by bude mít hustou sirupovou konzistenci. Používá se ředěné jako sirup.

Také lze vyrobit bezovou limonádu - šábeso neboli plamšus. Rozpustí se asi půl kila cukru v 5 l vody , 10 i více okvěť, 1 citron. Občas zamícháme a po dvou dnech lze již pít jako limonádu. Vhodná při chorobách z nachlazení. Bez podporuje pocení.