

Kopřivový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- 20 cm dlouhé stonky kopřivy 80 ks
- Citrón 4 ks
- Kyselina citrónová 10 g
- Cukr krupice 3 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kopřivy propereme ve studené vodě, nejlépe ve vaně nebo velkém kbelíku. Kůru citronu důkladně omyjeme kartáčkem a citrony nakrájíme na plátky.

Čisté kopřivy vložíme do většího hrnce a zalijeme vodou. Do vody přidáme kyselinu citronovou a 4 rozkrájené citrony. Vše přivedeme k varu a asi 5 minut povaříme. Vývar i s kopřivami necháme v hrnci 24 hodin luhovat.

Po této době obsah hrnce přecedíme. Do šťávy z kopřiv přisypeme cukr, přivedeme za stálého míchání k varu a sirup necháme krátce přejít varem .

Kopřivový sirup ihned přelijeme do skleněných lahví. Zátky a lahve musí být čisté, předem sterilované vroucí vodou. Lahve navíc musíme předem předeřhřát v teplé vodě, aby nepopraskaly. Po naplnění lahve ihned zazátkujeme a necháme chladnout na vzduchu.

Kopřivový sirup, naředěný perlivou vodou, ochlazený ledem a ochucený plátkem citronu, je výborným osvěžením hlavně v letním období.

Pokud jsou lahve a zátky důkladně umyté, téměř sterilní, sirup vydrží dlouho v dobrém stavu i bez další sterilace. Samotná příprava sirupu trvá asi 1 hodinu, ale musíme počítat s časem, který věnujeme trhání kopřiv, mytí lahví a se 24 hodinami, kdy musíme nechat šťávu luhovat.