

Sirup z květů černého bezu

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Černý bez 30 ks
- Cukr krupice 2 kg
- Kyselina citrónová 7 g
- Vlažná voda 2000 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květy černého bezu přelijeme převařenou vlažnou vodou, přidáme kyselinu citronovou a necháme 48 hodin vyluhovat.

Výluh přefiltrujeme přes čisté plátno, přidáme cukr a necháme 24 hodin v klidu, dokud se cukr úplně nerozpustí, občas promícháme a až neuvidíme ani zrnko cukru, slijeme do sklenic a uchováme v chladu a temnu.