

Sirup z černého bezu

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kyselina citrónová 7 g
- Květy černého bezu 30 ks
- Voda 3 l
- Cukr 3 kg

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čerstvě natrhané květy namočíme do vody a necháme stát 24 hodin. Druhý den je scedíme, do vylouhované šťávy přidáme cukr a mícháme, aby se rozpustil. Nevaříme!

Nakonec přidáme kyselinu citronovou, rozlijeme do vypařených lahví a uzavřeme.