

Bezinkový sirup s diviznou

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Voda 8 dl
- Pískový cukr 6 kg
- Kyselina citrónová 50 g
- Bezinkové květy 40 ks
- Květy divizny 24 ks
- Citrón 4 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

40 květů černého bezu odstříhneme od velkých stonků a s nakrájenými citrony vložíme do 4 třílitrových sklenic (od okurek) a každou zalijeme 2l převařené vychladlé vody.

24 hodin necháme na teple louhovat. Pak přecedíme přes utěrku nebo plínku do hrnce, přisypeme cukr a 50 g kyseliny citrónové. Nahříváme až k varu, mícháme. Ještě horký sirup naléváme do vřelou vodou vypařených lahví a hned zavřeme. Do každé lahve přidáme 4 omyté a osušené květy divizny.

Bezinkový sirup je vhodný při vodnatelnosti, jako prostředek močopudný i potopudný na uvolnění dýchacích cest od zahlenění, jako prevence angíny, chřipky, kašle, pro předcházení žaludečních potíží a arteriosklerózy. V horkých dnech podáváme bezinkový sirup ředěný sodovkou.