

Ovocná šťáva za studena

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Cukr krystal 2 kg
- Ovoce 2 kg
- Kyselina citrónová 1 balíček

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vodu s cukrem svaříme a necháme vychladit.

Ovoce důkladně očistíme.

Studený nálev nalijeme na ovoce, přidáme kyselinu citronovou a necháme 24 hodin uležet. Druhý den propasírujeme ovocnou šťávu přes plátýnko.

Na 6l šťávy přidáme 1 Petol, aby se šťáva připravená za studena nekazila.