

# Citronový sirup

**Kategorie:** [Nápoje](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 2

- Kyselina citrónová 7 g
- Voda 2 l
- Cukr krupice 3 kg
- Citrón 1 kg

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Citrony omyjeme, nakrájíme na plátky a odstraníme pecky. Kolečka citronu vložíme do skleněné mísy a zalijeme vodou s rozpuštěnou kyselinou citronovou. Necháme odležet alespoň 24 hodin.

Poté vodu přecedíme do jiné nádoby a citrony vymačkáme přes kus plátna. Vodu i vymačkanou citronovou šťávu smícháme, doplníme o cukr a rozmícháme jej.

Když je cukr zcela rozpuštěný, naléváme citronový sirup do lahví, můžeme nechat ještě odležet. Uchováváme v lednici.