

Domácí šťáva zastudena

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Kyselina citrónová 50 g
- Rum 6 lžička
- Bezinky 2 kg
- Cukr krupice 2 kg
- Skořice 1 ks
- Hřebíček 5 ks
- Kyselina benzoová 5 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Opravdu zralé (tmavé, černofialové - nikoliv červené) bezinky pečlivě propláchneme studenou vodou a otrháme ze stonků. Pak je buď rozemeleme, nebo dobře rozmačkáme.

Na takto připravené bezinky nalijeme 1,5 litru studené vody, přisypeme kyselinu citronovou, celou skořici, hřebíčky a za občasného promíchání necháme 24 hodin odstát.

Potom šťávu přecedíme přes jemné síto, zvážíme a doplníme stejným množstvím cukru (okolo 2 kg). Přidáme kyselinu benzoovou a mícháme do úplného rozpuštění cukru.

Bezinkovou šťávu potom naplníme do vymytých a vysušených lahví a do každé přidáme lžičku rumu.

Dobře uzavřeme a schováme na tmavé, chladné místo.