

# Sirup z květu akátu

**Kategorie:** [Nápoje](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 1

- Kyselina citrónová 60 g
- Květ akátu 100 ks
- Citrón 1 ks
- Převařená voda 2 l
- Cukr 2 kg

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Převařenou vodu, kyselinu citronovou, omytý a rozkrájený citron necháme společně s květy 24 hodin vyluhovat

Druhý den scedíme a přidáme cukr, který necháme rozpustit. Pak nalijeme sirup z květu akátu do sklenic a uchovááme v chladu.

Tímto způsobem lze vyrobit i šťávu z bezového květu, kdy místo květu akátu dáme 20 ks květu černého bezu.