

Levandulový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Cukr krystal 1 kg
- Levandulové větvičky 50 g
- Citrón 3 ks
- Celá skořice 3 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Větve opláchneme a dáme do kastrůlku s vodou, přidáme dobře omyté a pokrájené citrony a skořici. Přivedeme k bodu varu a vaříme cca 15 minut. Sundáme z plotny a necháme 24hodin louhovat.

Druhý den výluh scedíme a opět přivedeme k varu a za stálého míchání přisypáváme cukr a vaříme do požadované hustoty.

Horký levandulový sirup, chcete-li med, plníme do skleniček, zavíčkujeme a již nezavařujeme.