

Osvěžující bezový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Cukr 1 kg
- Černý bez 25 ks
- Citrón 5 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Květy opláchneme a naskládáme je do velké sklenice, zalijeme převařenou vodou, která ovšem nesmí být horká, protože by květy okamžitě zhnědly. Nádobu utěsníme poklicí a necháme stát do druhého dne na chladném místě.

Druhý den nálev přecedíme přes plátýnko a vsypeme celou dávku cukru. Cukr mícháme tak dlouho, dokud se úplně nerozpustí. Můžeme malinko zahřívat, ale teplota nesmí přesáhnout 45 °C.

Když je cukr dokonale rozpuštěn, přidáme vymačkanou citronovou šťávu a hotový bezový sirup naplníme do čistých lahví, zavíčkujeme a uskladníme v chladu.

Osvěžující bezovou limonádu již máme kdykoli po ruce - vzniklý bezový sirup podle chuti naředíme studenou vodou.