

Domácí bezová šťáva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Konzervační přípravek proti plísni 2 balíček
- Citrón 1 ks
- Bezový květ 20 ks
- Kyselina citrónová 5 g
- Cukr 2 kg

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Citron důkladně omyjeme a nakrájíme na kolečka. Asi 15 - 20 květů bezu omyjeme.

Svaříme je s vodou a necháme zchladit. Přidáme kyselinu, kolečka citronu a vše dáme do lahve na 24 hodin uležet.

Druhý den bezovou šťávu přecedíme přes čistý hadřík a přidáme cukr, který jen rozpustíme občasným mícháním. Přidáme 1 sáček konzervačního prostředku proti plísni, ale nemusí být, pokud šťávu vypijeme včas.