

Osvěžující bezová šťáva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Cukr krupice 1 kg
- Kyselina citrónová 2 lžička
- Slivovice 1 lžíce
- Květ bezu 40 ks
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Natrhaný bez propláchneme. Vodu převaříme, necháme zchladnout, přidáme 2 zarovnané lžičky kyseliny a promícháme. Nalijeme na květy bezu. Nahoru dáme jeden očištěný nakrájený citron a necháme 24 hodin v chladu odstát (louhovat).

Potom přes plátno propasírujeme do hrnce, do kterého přidáváme pomalu cukr a necháme pozvolna vařit asi 35 minut.

Bezovou šťávu necháme trochu zchladnout, potom ji nalijeme do sklenic nebo pet láhví a necháme úplně vychladnout. Láhve zakápneme slivovicí, ale nemícháme. Necháme slivovici nahoře, aby nám bezová šťáva neplesnivěla.

Bezovou šťávu uchováváme v chladu nejlépe ve sklepe a ze šťávy potom připravujeme osvěžující

bezinkový nápoj.