

Meduňkový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Meduňka lékařská 200 g
- Kyselina citronová 10 g
- Cukr krystal 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vodu svaříme a necháme trochu zchladnout. Přidáme kyselinu citronovou a nakrájenou (natrhanou) meduňku - listy i nať. Naloženou meduňku necháme 24 hodin stát.

Potom scedíme, přidáme 1 l vody svařené s cukrem (trochu vychladlé) a necháme vychladnout. Naplníme do lahví, uzavřeme a uchováváme v chladnu.

Meduňkový sirup přidáváme do nápojů, ale klidně jenom do vody k přípravě šťávy. Sirup z meduňky je výborný také do čaje před spaním.