

bezinková limonáda III.

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Voda 4 l
- Cukr 500 g
- Citron 1 ks
- Černý bez velké, polorozvité květy 4 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vodu svaříme s cukrem, necháme vychladnout a nalejeme do velké sklenice od okurek. Dobře omyjeme citron, nakrájíme jej na kolečka i s kůrou a přidáme do nálevu. Polorozvité květy černého bezu dobře opereme a vložíme do sklenice. Láhev uzavřeme celofánem, převážeme a necháme týden stát v teplejší místnosti. Potom přecedíme, stočíme do lahví, zakápneme korkové zátky parafínem a lahve uložíme na 14 dnů do chladného sklepa.

Lahodná (bílá) perlivá limonáda, kterou získáme, vydrží jen do konce léta. Ne proto, že by se zkazila, ale proto, že jde rychle na odbyt.