

Levandulový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- celá skořice 3 ks
- voda 1 l
- citron 3 ks
- cukr krystal 2 kg
- levandulové větvičky (případně květy) 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Větve opláchneme a dáme do kastrůlku s vodou, přidáme dobře omyté a pokrájené citrony a skořici. Přivedeme k bodu varu a vaříme cca 15 minut. Sundáme z plotny a necháme 24hodin louhovat.

Druhý den výluh scedíme a opět přivedeme k varu a za stálého míchání přisypáváme cukr a vaříme do požadované hustoty.

Horký levandulový sirup, chcete-li med, plníme do skleniček, zavičkujeme a již nezavařujeme.