

Šťáva z bezových květů

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- citron 1 ks
- květy bezu 22 ks
- kyselina citronová 70 g
- cukr krystal 20 g
- svařená studená voda 2 l

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Citron nakrájíme, bezové květy, vodu, kyselinu a citron smícháme a necháme 24 hodin louhovat.

Druhý den vše pak přecedíme. Do tekutiny přidáme cukr a pouze zahřejeme, aby se cukr rozpustil. Nevaříme!

Šťávu z bezových květů přelijeme do lahví a uzavřeme.