

Šťáva z květů bílého bezu za studena

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- květ bílého bezu 40 ks
- kyselina citronová 200 g
- přípravek na konzervování 1 špetka
- cukr 4 kg
- převařená studená voda 4 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvaříme 4 l vody a necháme ji vychladnout.

Květy bílého bezu lehce omyjeme, dáme do větší nádoby a posypeme 20 dkg kyseliny citronové. Zalijeme vystydlou převařenou vodou a necháme louhovat alespoň 24 hodin.

Poté šťávu z květů bílého bezu slijeme přes plátýnko nebo husté síto a zvážíme. Do přecezené šťávy nasypeme cukr - na 1kg šťávy dáme 1 kg cukru. Necháme stát a občas šťávou zamícháme. Když je všechn cukr rozpuštěn, můžeme slít do lahví. Před uzavřením zakápneme alkoholem nebo "pocukrujeme" přípravkem na konzervování.

Tuto šťávu z květů bílého bezu "za studena" děláme přes 30 let a nikdy se nezkazila. Důležité je dodržet množství kyseliny citronové.

