

Šťáva z květu bezinek

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- převařená voda 2 l
- kyselina citronová 50 g
- citrony 4 ks
- cukr krupice 2 kg
- květy černého bezu 15 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Květy černého bezu dvakrát vypereme, celé citrony nakrájíme na kolečka.

Do 2 litrů převařené vody dáme květy bezu, citrony a kyselinu citronovou. Necháme odpočinout 24 hodin. Přes kávový filtr sirup přelijeme, přidáme 2 kg cukru zamícháme.

Necháme alespoň 6 hodin odpočinout a stáčíme do malých lahví.

Šťávu z bezinkových květů uskladníme v mrazáku nebo rovnou ředíme vodou a podáváme.