

Bezinkový sirup s citronem

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- citron 3 ks
- voda 3.5 l
- kyselina citronová 2 lžička
- cukr 3 kg
- květ černého bezu 120 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Květy černého bezu opereme a okapeme. Pak je zbavíme stopek, posypeme kyselinou citronovou, zahřejeme společně s vodou na cca 80 °C a necháme do 2. dne uležet.

Výluh přecedíme, květy přes cedník ještě důkladně vymačkáme společně s citrony. Přidáme cukr a zahříváme, dokud se nerozpustí, pak horký sirup rozlijeme do čistých lahví.

Bezinkový sirup s citronem můžeme sterilovat, tak jak děláme u zavařenin. Sklenice uzavřeme a sterilujeme na 85 - 90 °C 25 - 30 minut. Bezinkový sirup nám vydrží až do zimy.

Sirup z bezinkových květů používáme jako ovocný sirup společně s ledem, ale také jím sladíme čaje. Bezinkový sirup je vhodný i při nachlazení.