

Pampeliškový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pampeliška 400 ks
- cukr 2 kg
- ocet 1 cl
- voda 2 l
- citron 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rozkvetlé pampelišky natrháme a na noc je dáme do vody s nakrájenými plátky citronů. Před vložením do vody s plátky citronů je necháme na 10 minut odstát ve vodě s octem, pokud jsme je nasbírali u silnice, to aby se vypláchly nečistoty.

Druhý den směs scedíme a z vody vyndáme všechny zbytky pampelišek. Do této vody vymačkáme ještě jeden citron a dáme vařit na mírný oheň. Po 15 minutách přidáme cukr podle potřeby a podle toho, jak hustý pampeliškový sirup chceme mít. Na přípravu medu dáváme až 2 kg cukru, na sirup 1 - 1,5 kg cukru. Pampeliškovou vodu s cukrem vaříme 60 - 90 minut za občasného míchání.

Po uvaření do požadované hustoty necháme pampeliškový sirup/med trochu zchladit, nalijeme do skleniček, uzavřeme a dáme zavařit. Můj tip je zavařovat v myčce na nejdelší program. Když myjeme nádobí, přidáme do šuplíčku i skleničky se sirupem/medem, okurkami, džemem. Po umytí nádobí

jsou skleničky zavařené. Dáme je dnem dolů, abychom poznali, jestli je vše v pořádku.

Pampeliškový sirup či med podáváme podle potřeby. Dá se použít do pití, k pečení a podávat při nachlazení a kašli.