

Domácí sirup z černého bezu

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

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

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

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 bezinkový rozlijeme do čistých lahví.

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