

Citronový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 3 kg
- citron 1 kg
- voda 2 l
- kyselina citronová 70 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Citrony omyjeme, nakrájíme na plátky a odstraníme pecky. Kolečka citronu vložíme do skleněné misky a zalijeme vodou s rozpuštěnou kyselinou citronovou. Necháme odležet alespoň 24 hodin.

Poté vodu přecedíme do jiné nádoby a citrony vymačkáme přes kus plátna. Vodu i vymačkanou citronovou šťávu smícháme, doplníme o cukr a rozmícháme jej.

Když je cukr zcela rozpuštěný, naléváme citronový sirup do lahví, můžeme nechat ještě odležet. Uchováváme v lednici.