

Domácí bezová šťáva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- citron 1 ks
- konzervační přípravek proti plísni 2 balíček
- voda 2 l
- bezový květ 20 ks
- cukr 2 kg
- kyselina citronová 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Citron důkladně omyjeme a nakrájíme na kolečka. Asi 15 - 20 květů bezu omyjeme.

Svaříme je s vodou a necháme zchladit. Přidáme kyselinu, kolečka citronu a vše dáme do lahve na 24 hodin uležet.

Druhý den bezovou šťávu přecedíme přes čistý hadřík a přidáme cukr, který jen rozpustíme občasným mícháním. Přidáme 1 sáček konzervačního prostředku proti plísni, ale nemusí být, pokud šťávu vypijeme včas.