

Domácí sirup z květů černého bezu

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- větvíček květ černého bezu 50 ks
- cukr krupice 4 kg
- voda 4 l
- kyselina citronová 140 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Necháme vodu přejít varem. Květy omyjeme a zalijeme vychladlou převařenou vodou. Vmícháme kyselinu citronovou a necháme 24 hodin louhovat. Pozor, nesmí se použít kovová nádoba!

Po 24 hodinách bezinkový výluh přecedíme a 30 minut vaříme s cukrem.

Domácí sirup z květů černého bezu necháme vychladnout a lijeme do lahví.