

Bezový mošt

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kyselina citronová 2.5 g
- cukr krystal 100 g
- voda 2.5 dl
- bezová šťáva 1 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Zralé plody bezu umyjeme pod tekoucí vodou a odstraníme stopky. Plody rozmačkáme a necháme několik hodin stát, aby lépe pustily šťávu. Pak je prolisujeme a vylišovanou šťávu necháme stát, aby se usadil zákal.

Čistou šťávu stočíme gumovou hadičkou nebo přecedíme přes plátno. Odměříme, přidáme vodu, cukr, kyselinu citronovou a necháme rozpustit. Připravenou šťávu naplníme do čistých umytých sklenic. Uzavřeme a vložíme do zavařovacího hrnce s dírkovanou vložkou. Bezový mošt sterilizujeme v páře asi 20 minut při 80 °C nebo 5 minut od bodu varu.

Sklenice s bezovým moštem vybereme z hrnce, necháme vychladnout a uložíme na chladné, tmavé a suché místo.