

Osvěžující bezová šťáva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- citron 1 ks
- kyselina citronová 2 lžička
- voda 2.5 l
- cukr krupice 1.5 kg
- slivovice 1 lžíce
- květ bezu 40 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Natrhaný bez propláchneme. Vodu převaříme, necháme zchladnout, přidáme 2 zarovnané lžičky kyseliny a promícháme. Nalijeme na květy bezu. Nahoru dáme jeden očištěný nakrájený citron a necháme 24 hodin v chladu odstát (louhovat).

Potom přes plátno propasírujeme do hrnce, do kterého přidáváme pomalu cukr a necháme pozvolna vařit asi 35 minut.

Bezovou šťávu necháme trochu zchladnout, potom ji nalijeme do sklenic nebo pet láhví a necháme úplně vychladnout. Láhve zakápneme slivovicí, ale nemícháme. Necháme slivovici nahoře, aby nám bezová šťáva neplesnivěla.

Bezovou šťávu uchováváme v chladu nejlépe ve sklepe a ze šťávy potom připravujeme osvěžující bezinkový nápoj.