

Lahodná bezová šťáva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 4 l
- bezový květ 50 ks
- cukr 4 kg
- kyselina citronová 20 g
- citron 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve svaříme 4 l vody, po vychladnutí vložíme do vody bezové květy, nakrájené citrony, kyselinu citronovou a necháme 2 - 3 dny v chladu uležet.

Směs slijeme a vymačkáme do ní citrony. Poté začneme zahřívat a postupně přidáme 4 kg cukru. Pro uchování na delší dobu šťávu nakonec zavaříme.

Lahodnou bezovou šťávu podle chuti promícháváme s vodou a servírujeme jako osvěžující nápoj.