

Sekanjabin

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máta peprná 0.5 hrst
- vinný ocet 240 ml
- voda 500 ml
- citronová šťáva 120 ml
- cukr 650 g
- meduňka 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do hrnce s vodou vložíme cukr (používám nejraději přírodní - hnědý), uvedeme k varu a počkáme, až se cukr rozpustí. Poté přidáme vinný ocet a vaříme, až se sníží objem o jednu třetinu. Pak přidáme citronovou šťávu, mátu a meduňku, sejmeme z ohně, přikryjeme a necháme odstát přes noc.

Odstátý sirup potom přecedíme a stáčíme do lahví.

Sekanjabin (oxymel) můžeme používat jako sirup k pití a jako zálivku do salátů. Pokud chceme sekanjabin používat k pití, ředíme ho v poměru 1:8 vodou nebo minerálkou. Na zálivku zředíme sekanjabin 2 díly vody a dochutíme citronovou šťávou nebo octem.