

Mátový mojito sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 700 g
- voda 1 l
- limetka 2 ks
- čerstvá máta 100 g
- kyselina citronová 20 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si čerstvou mátu včetně stvolů a případně květů, ostatní suroviny, vhodnou nádobu na louhování, plátýnko nebo gázu a lahve na skladování.

Mátu omyjeme, zbavíme starých lístků a případných breberek. Vodu převaříme v rychlovarné konvici.

Do nádoby, ve které budeme mátový sirup připravovat, přelijeme vodu. Vmícháme cukr, já použila třtinový, dále pak kyselinu citronovou a mícháme, dokud se vše nerozpustí.

Ochucenou vodu necháme trochu zchladnout (tak na 80 °C), přidáme nať máty a na kolečka nakrájené limetky či citrony. Já je dávám do horké vody s lžící octa, jdou pak lépe omývat od všech chemických látek.

Tuto směs necháme dva dny doma louhovat, občas můžeme promíchat. Po dvou dnech mátový sirup přecedíme přes plátýnko nebo gázu, slijeme do vymytých láhví a uzavřeme.

Mátový mojito sirup podáváme podle chuti k přípravě nápojů, drinků apod.