

Zázvorový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- citrón 2 ks
- cukr 1 kg
- zázvor 120 g
- voda 0.5 l

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Zázvorový sirup si může udělat každý doma. Recept je jednoduchý a rychlý.

V obchodě si vyhlédneme a zakoupíme zázvor. Umyjeme ho a oškrábeme slupku. Vezmeme si prkénko a rozkrájíme ho na malé kousky. Z citrónů vylisujeme šťávu a odložíme ji stranou.

Na sporáku si připravíme hrnec a nasypeme do něj rozkrájený zázvor. Přilijeme vodu. Nandáme cukr a pořádně zamícháme. Zhruba po 15 minutách vaření vypneme a dáme stranou.

Dolijeme šťávu z citrónů. Promícháme, zcedíme (např. přes látkovou plenu) a mírně vychlazený sirup vlijeme do láhve.

Při podávání dáme lžičkou sirup do skleničky a naředíme vodou.