

Zázvorový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

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

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čerstvý zázvor oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Ideální množství zázvoru je 100 - 150 g zázvoru na 1 kg cukru a 0,5 litru vody.

Do hrnce nasypeme cukr a zalijeme půl litrem vody. Přidáme připravený zázvor a přivedeme k varu. Vaříme 15 minut a mezitím si vymačkáme šťávu z obou citronů.

Po 15 minutách hrnec se sirupem odstavíme z plotny a vmícháme citronovou šťávu. Necháme chvíli zchladnout, přecedíme a nalijeme do skleněných lahví nebo zavařovacích sklenic.

Z tohoto množství obvykle uvařím sirup do jedné půllitrové láhve a necelých tří skleniček od přesnídávek.

Zázvorový sirup ředíme vodou podle chuti nebo užíváme po lžičkách jako prevenci proti nachlazení.

