

Domácí zázvorový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- cukr krupice 300 g
- čerstvý zázvor 200 g
- voda 1500 ml
- hnědý cukr 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Čerstvý kořen zázvoru omyjeme a neoloupaný nakrájíme na tenké plátky. Do kastrolu odvážíme oba cukry, přidáme zázvor a vše zalijeme vodou. Za občasného promíchávání velmi zvolna vaříme tak dlouho, dokud se téměř 3/4 tekutiny neodpaří.

Zredukovaný zázvorový sirup slijeme do sklenice a necháme vychladnout.

Domácí zázvorový sirup podáváme naředěný perlivou vodou, plátkem citronu a pomeranče. V létě můžeme přidat pro osvěžení kostky ledu.