

Kopřivový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Voda 1 l
- Kopřiva vršky mladých 3 hrst
- Citrón 2 ks
- Cukr 2 kg
- Kyselina citrónová 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

V 1,5 l vody povaříme nakrájené citrony asi 5 minut. Do vlažného přidáme omyté kopřivy a necháme 1-2 dny louhovat. Zvlášť si povaříme 0,5 l vody s 1,80 kg cukru a když se rozpustí přidáme kyselinu citronovou. Smícháme přecezené kopřivy s cukrovým sirupem, dáme do lahví a můžeme se „lécit“.