

Sirup z květů černého bezu



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1 dní 1h 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 1 dní 1h 0min , Porce: 10

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/sirup-z-kvetu-cerneho-bezu>

Příprava

Vodu svaříme s cukrem. Květy černého bezu dáme do většího hrnce zalijeme cukrovou vodou, přidáme omyté na kolečka nakrájené citrony a necháme 24 hodin louhovat. Druhý den scedíme, přidáme kyselinu citronovou a můžeme podávat. Sirup je dobrý při nachlazení. Já ho zavažuji a vydrží nám celý rok.

Ingredience

- ✓ 2 l vody
- ✓ 2 kg cukru krupice
- ✓ 2 citrony
- ✓ 60 g kyseliny citronové
- ✓ 15 květů bezu černého

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Jaro, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Něco extra, Rodina, Nápoje a koktejly

