

# Sirup z černého bezu



Honza Bárta

# Ingrediencie:

- ▶ 2 litry převařené vychladlé vody
- ▶ 30 květů černého bezu
- ▶ 2 kilogramy cukru krupice
- ▶ 7 dekagramů kyseliny citronové
- ▶ 1 citron



# Postup:

- ▶ Do vychladlé převařené vody dáme 30 květů + nakrájený citron na kolečka a necháme 2 dny louhovat.
- ▶ Poté scedíme přes jemné sítko (aby nebyl sirup plný květů) a pomalu budeme přidávat cukr, který se musí mícháním rozpustit. Na konec přidáme kyselinu citronovou. Po rozpuštění cukru slijeme sirup do čistých, suchých lahví a uzavřeme víčkem.
- ▶ Pak už zbývá jenom sirup naředit vodou a vypít.