

RECEPT NA BEZOVÝ SIRUP

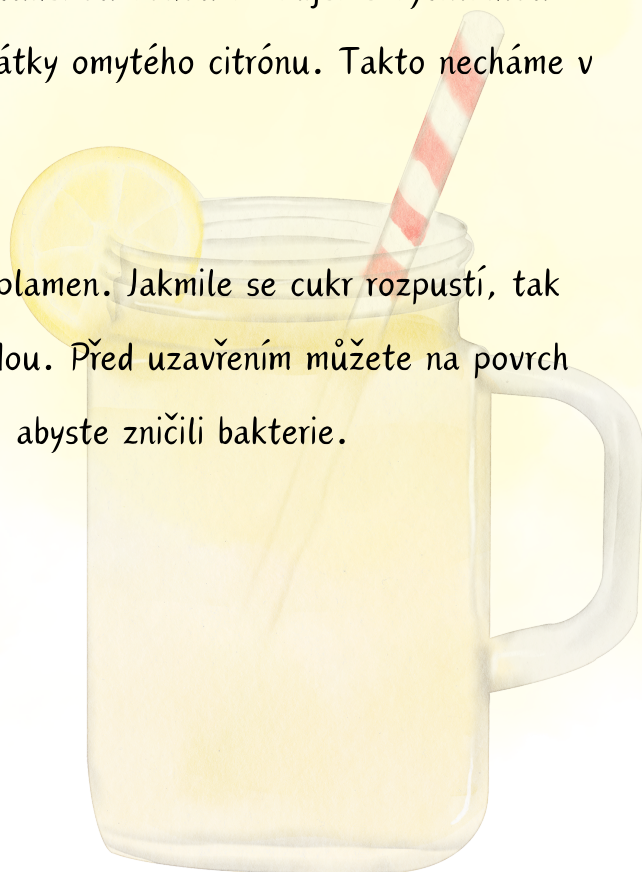
SUROVINY

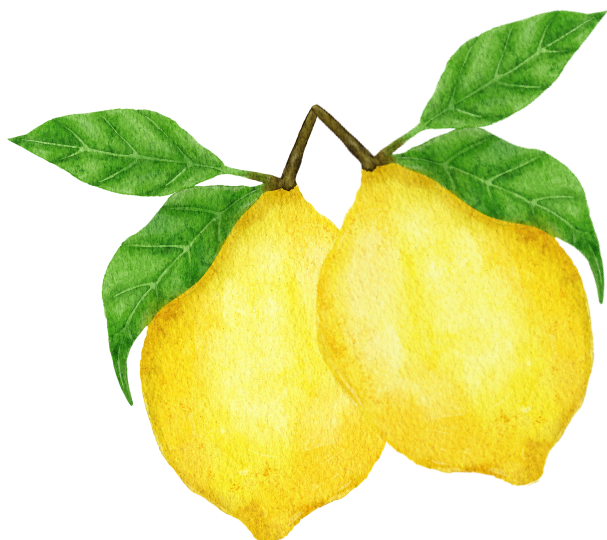
- 25 květů černého bezu (v podstatě kolik se vejde do 2 l vody)
- 1kg třtinového cukru – pokud máte raději sladší sirupy, tak cukru přidejte
 - sirup bude po třtinovém cukru tmavší, pokud chcete sirup světlý, tak dejte cukr krystal
- 2 citróny
- 4 lžíce kyseliny citrónové (28 g)
- 2l vody

POSTUP:

Převaříme 2 litry vody. Květy krátce opereme pod studenou vodou a zalijeme vychladlou převařenou vodou. Přidáme kyselinu citrónovou a plátky omytého citrónu. Takto necháme v chladu odležet 12–24 hodin.

Šťávu scedíme, přidáme cukr a dáme vařit na mírný plamen. Jakmile se cukr rozpustí, tak sirup plníme do skleněných lahví vymytých vroucí vodou. Před uzavřením můžete na povrch sirupu nakapat pár kapek lihu nebo jiného alkoholu, abyste zničili bakterie.





2 kusy citrónu



25 květů bezu



1 kg cukru



4 lžíce kyseliny citrónové



2 litry převařené vody

LEVANDULOVÝ SIRUP

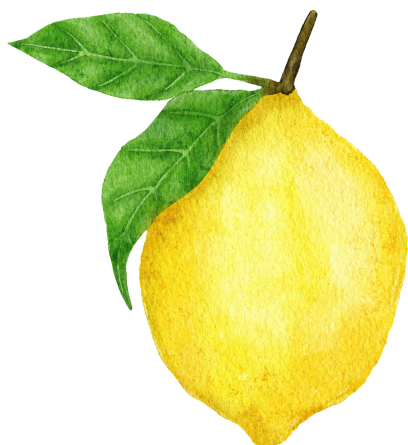
SUROVINY

- levandule (levandulové květy) 100 g
- citron 1 ks
- kyselina citrónová 1 lžice
- třtinový cukr 150 g

POSTUP:

1. Květy oberte ze stonků (100 g odpovídá asi čtyřem hrstem květů) a vložte na dno hmce.
2. Citron pokrájejte na tenké plátky, přidejte kyselinu citrónovou a vyskládejte na květy. Zalijte litrem převařené zchladlé vody a nechte pod pokličkou louhovat přes noc nebo lépe celých 24 hodin.
3. Scedte květy přes sítko nebo plátýnko a vyždímejte je, co to půjde.
4. Do tekutiny přidejte cukr a míchejte, dokud se nerozpustí.
5. Nakonec si sirup naláhvujte a vychutnávejte chutnou a osvěžující letní limonádu





1 citrón



100 g levandulových
květů



150 g cukru



1 lžíce kyseliny citrónové



1 litry převařené vody