







# Bazovo-mätový sirup

Originálny a chutný sirup z kvetov bazy si môžete jednoducho a rýchlo pripraviť aj vy s prípravkom Sirupfix od spoločnosti Dr. Oetker.

1200 mililitrov    jednoduchá príprava  do 40 minút



## Prísady::

### Prísady:

1000 ml voda teplá prevarená  
1 kg cukor  
1 balíček Sirupfix Dr. Oetker  
15 ks kvety bazy veľké  
1 ks citrón chemicky neošetrený (nakrájaný na plátky)  
1 ks limetka chemicky neošetrená (nakrájaná na plátky)  
80 g mäta pieporná (čerstvé lístky)

- 1 Na prípravu sirupu v teplej prevarenej vode dôkladne rozmiešame 1 kg cukru a Sirupfix. Pridáme kvety bazy, citrón, limetku a mäta a zmes odložíme na noc do chladničky macerovať.
- 2 Na druhý deň precedíme cez sitko alebo gázu. Sirup privedieme do varu a 5 minút povaríme. Odoberieme prípadnú penu a horúci sirup nalejeme do sterilných a zohriatych fľaš. Fľaše dôkladne uzavrieme viečkami a asi na 20 minút položíme naležato.

### Tip:

- Na prípravu sirupu môžeme použiť biely aj trstinový cukor.

