







# Bazový sirup Extra

Bazový sirup s výraznou chuťou bazových kvetov si môžete jednoducho pripraviť aj Vy s Gelfixom 2:1 Extra Dr. Oetker. Príprava zastudena a bez sterilizácie!

asi 4 litre    jednoduchá príprava  do 20 minút



## Prísady::

### Prísady:

40 ks kvety bazy čiernej  
3 1/2 balíčka Kyselina citrónová  
Dr. Oetker  
1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr.  
Oetker  
3 l voda prevarená  
3 kg cukor krupicový alebo  
kryštálový

- 1 Bazové kvety opláchneme vodou a vložíme najlepšie do trojlitrového zaváracieho pohára alebo do vyššieho hrnca.
- 2 Kyselinu citrónovú a Gelfix Extra rozmiešame v prevarenej vlažnej vode a nalejeme na kvety. Pohár alebo hrniec prikryjeme a kvety v náleve necháme 48 hodín uležať.
- 3 Šťavu precedíme cez sitko, pridáme cukor, ktorý dobre rozmiešame a necháme rozpustiť.
- 4 Šťavu plníme do čistých fliaš, dobre uzavrieme.

### Tip:

- Šťavu riedime pitnou vodou, podávame s ľadom alebo dobre vychladenú.

