



# Púpavový sirup jednoducho i kreatívne

Jednoduchá príprava púpavového sirupu s Kyselinou citrónovou MAXI Dr. Oetker. Vyberte si jednoduchý variant alebo s pridaním mäty či zázvoru.

asi 1400 mililitrov    jednoduchá príprava  do 30 minút



## Prísady::

### Prísady:

- 8 hrste kvet púpavy (asi 200 ks)
- 1 l voda
- 1 kg cukor
- 2 ks citrón chemicky neošetrené
- 2 PL Kyselina citrónová MAXI Dr. Oetker

- 1 V horúcej prevarenej vode rozpustíme cukor a kyselinu citrónovú. Kvety púpavy očistíme a namočíme do vody, pridáme citróny nakrájané na tenké plátky. Prikryjeme pokrievkou a necháme 24 hodín macerovať.
- 2 Na druhý deň zmes scedíme cez sitko alebo gázu. Sirup privedieme do varu a asi 15 minút povaríme. Odoberieme prípadnú penu a horúci sirup nalejeme do sterilných a zohriatych fliaš. Fľaše dôkladne uzavrieme viečkami a asi na 20 minút položíme naležato.

## Kreatívne varianty podľa chuti a nálady:

Na prípravu **Púpavového sirupu s mäťou** pridáme v prvom kroku prípravy k základným surovinám niekoľko stoniek mäty piepornej (ca 15-20 g). Ďalej pokračujeme podľa návodu na prípravu.

Na prípravu **Púpavového sirupu so zázvorom** pridáme v prvom kroku prípravy k základným surovinám 100 g očisteného zázvoru nastrúhaného najemno, alebo nakrájaného na tenké plátky. Ďalej pokračujeme podľa návodu na prípravu.





Tip:

- Púpavový sirup chutí výborne v teplom čaji aj ako chladený nápoj s ľadom.
- Odporúčané dávkovanie sirupu je 1 diel sirupu na 10 dielov vody.

