



Sirup z kvetov bazy čiernej

Domáci a hustý sirup z vlastnoručne nazbieraných bylín a Cukru na sirup Dr. Oetker. Jedinečná plná chuť bazy po celý rok.

asi 800 mililitrov



jednoduchá príprava



up to 35 Min.



Prísady:

Na sirup:

5 ks kvety bazy čiernej veľký
500 ml voda
1 balíček Cukor na sirup Dr.
Oetker

- 1 Na prípravu sirupu z kvetov bazy namočíme kvety do horúcej (nie vriacej) prevarenej vody.
- 2 Do vychladnutej zmesi pridáme obsah vrečka Cukru na sirup Dr. Oetker, premiešame a necháme cez noc v chladničke.
- 3 Zmes precedíme cez gázu, plátno alebo jemné sito, privedieme do varu a povaríme 10-15 minút.
- 4 Horúci sirup nalejeme do sterilných fliaš, uzatvoríme viečkami a fľaše asi na 20 minút dáme naležato.

Sirup po otvorení skladujeme v chladničke. Odporúčané riedenie: 1 diel sirupu a 10 dielov vody.

recipe.tip.from.the..

- Sirup môžeme dochutiť pridaním vetvičiek mäty alebo plátkami zázvoru. Pridávam ich do 1. kroku prípravy a ďalej postupujeme podľa návodu.

