

Syrop z kwiatów czarnego bzu



JULKATOMECEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czarny bez	40 baldachów kwiatów czarnego bzu
pomarańcza	1 szt
cytryna	1 szt
woda	2 l
cukier	2 l
Kwas cytrynowy Prymat	40 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kwiaty czarnego bzu zrywamy jak najdalej od drogi, rankiem w słoneczny dzień i najlepiej z różnych krzewów. Rozkładamy je na gazecie, odstawiamy na 2 godziny aby wszystkie owady wyleciały. Następnie obrywamy tylko kwiaty bez łodyżek i wkładamy do garnka. Dodajemy kwas cytrynowy oraz sparzoną cytrynę i pomarańczę pokrojoną w grube plastry. Wodę zagotowujemy z cukrem i wlewamy gorącą do garnka. Wywar odstawiamy na 24 godziny. Po tym czasie wywar kilka razy odcedzamy na gęstym sicie, zagotowujemy i gorący sok wlewamy do czystych i suchych słoików. Zakręcamy zakrętkę i odstawiamy do całkowitego ostudzenia.