Syrop z czarnego bzu



KLAUDIA007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

baldachy kwiaty czarnego bzu	30 szt
woda	1 litr
Kwas cytrynowy Prymat	2 łyżki
cukier	2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kwiaty czarnego bzu zasypać kwaskiem cytrynowym, zalać wystudzoną przegotowana wodą. Przycisnąć talerzem, talerz obciążyć. Odstawić na 2 dni. Syrop przecedzić przez sito, dodać cukier i zagotować, mieszając. Przelać do słoików. Słoiki zamknąć, pasteryzować 10 minut