



Domácí meduňkový sirup

Ingredience

meduňkové lístky z 15 stonků
třtinový cukr: 500 g
citrony: 3 ks
převařená voda: 800 ml

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Lístky meduňky otrháme a necháme 48 hodin louhovat ve vychladlé převařené vodě. Přes plátýnko přecedíme do hrnce, přidáme cukr a oloupané a pokrájené citrony. Přivedeme k varu a 2 - 3 minuty povaříme. Přecedíme do uzavíratelných čistých sklenic a uzavřené necháme vychladnout. Domácí meduňkový...

Domácí meduňkový sirup - recept

Lístky meduňky otrháme a **necháme 48 hodin louhovat** ve vychladlé převařené vodě. Přes plátýnko přecedíme do hrnce, přidáme cukr a oloupané a pokrájené citrony. Přivedeme k varu a **2 - 3 minuty povaříme**. Přecedíme do uzavíratelných čistých sklenic a uzavřené necháme vychladnout.

Domácí meduňkový sirup uchováváme na chladném, temném místě. Na jednu sklenici použijeme 1 polévkovou lžici sirupu, kterou zalijeme vodou. Domácí meduňkový sirup můžeme používat i na

oslazení čaje.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí