



Kopřivový sirup

Ingredience

mladé lístky kopřiv: 70 g

voda: 2 l

bio citrony: 2 ks

třtinový cukr: 1500 - 1700 g

kyselina citronová: 3 KL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Citrony umyjeme, nakrájíme na kolečka, vložíme do vody, svaříme a necháme vychladnout. Přidáme omyté kopřivy a necháme společně 24 hodin v uzavřené nádobě. Kopřivy scedíme a do tekutiny přidáme cukr a kyselinu citronovou. Mícháme, dokud se cukr zcela nerozpustí. Kopřivový sirup lijeme do...

Kopřivový sirup - recept

Citrony umyjeme, nakrájíme na kolečka, vložíme do vody, svaříme a necháme vychladnout. Přidáme omyté kopřivy a necháme společně 24 hodin v uzavřené nádobě. Kopřivy scedíme a do tekutiny přidáme cukr a kyselinu citronovou. Mícháme, dokud se cukr zcela nerozpustí.

Kopřivový sirup lijeme do uzavíratelných lahví a skladujeme na temném, chladném místě.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí