Bezinková šťáva

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

30 ks	květ černého bezu
1 litr	voda
1 kg	krupicový cukr
6 ks	šťáva z citronu



Postup přípravy

Nasbírané květy černého bezu důkladně vypereme ve studené vodě, zbavíme všech nečistot a necháme okapat. Okapané květy namočíme v převařené vychladlé vodě a necháme je v ní 1 až 2 dny máčet. Poté šťávu přecedíme (nejlepší je to přes plátno) a přidáme cukr. Mícháme tak dlouho, až se cukr rozpustí. Na závěr vmícháme citronovou šťávu. Bezinkovou šťávu nalijeme do čistých, vymytých a vysušených sklenic. Skladujeme v temnu a chladu. (Není potřeba sterilovat.) Používáme jako sirup do studené vody, základ horkého bezinkového čaje nebo například k ochucení želé na dorty.

Poznámka:*Pozor! Černý bez může být pro někoho* ***silný alergen****.*