

Levandulový sirup

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 svazek (asi 80 stonků)	levandulová nať
1 kg	cukr (nejlépe třtinového)
1 litr	voda
2 ks	šťáva z citronů



Postup přípravy

Levandulovou nať nalámeme na kousky. Z cukru a vody svaříme sirup a posekanou levanduli do něj namočíme spolu s plátky omytého citronu. Přiklopíme pokličkou a necháme stát minimálně 24 hodin v pokojové teplotě. Druhý den sirup zahřejeme asi na 50 stupňů Celsia, přecedíme a slijeme do uzavíratelných lahví. Sirup necháme vychladnout a skladujeme v lednici.

Poznámka: Levandulový sirup dáváme vždy do vody s trochou citronové šťávy a ledem. Spotřebujeme zhruba do 2 týdnů.