Sirup z fialek zastudena

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

4 až 8 hrstí	čerstvě natrhané fialky
1/2 až 1 kg	cukr (nejlépe třtinový)
1 ks	citron (nejlépe v bio kvalitě)



Postup přípravy

Připravíme si čistou sklenici. Do ní vrstvíme vždy čerstvé fialky a třtinový cukr. Takto střídáme téměř až nahoru. V tu chvíli přidáme šťávu z citronu (máme-li bio citron, můžeme ho pokrájet na kolečka a použít i s kůrou) a na závěr zakončíme poslední vrstvou cukru, aby sklenice byla plná. Sklenici dobře uzavřeme a dáme na slunné místo. Každý den sirupem zatřeseme. Z fialek se začne postupně uvolňovat šťáva a cukr se bude rozpouštět. Celková doba výroby sirupu potrvá asi 2 měsíce. Poté fialky přecedíme (a vymačkáme) přes plátno a slitý sirup dáme do ledničky.

Hotový sirup používáme buď k výrobě limonády, nebo při potížích s kašlem – a to 3 x denně 1 lžičku (pro děti) až 1 lžíci (pro dospělé).