



BEZOVÝ SIRUP

Suroviny:

- 20 ks květů černého bezu
- 1 citron
- 1 l vody
- 230 g **práškového sladidla FAN STARLinea**
- 20 g kyseliny citronové

Postup:

Květy lehce opereme a necháme okapat.

Dáme do nádoby, zalijeme vodou, přidáme na plátky pokrájený citron a necháme louhovat 24 hodin.

Druhý den přecedíme přes jemné sítko nebo kávový filtr, punčochu, mušelín. Přidáme **FAN Starlineu**, kyselinu citronovou a povaříme 5 – 8 minut. Případnou pěnu sebereme.

Vzniklý sirup nalijeme pomocí trychtýře do čistých sklenic a ihned zavíčkuje.

Je lepší na chvíli obrátit láhve dnem vzhůru, (např. vložení do půllitru) necháme vychladnout.

