

Šťáva z černého bezu

Suroviny:

300 g zralých kuliček černého bezu

400 g třtinového cukru

2 lžičky kyseliny citronové

50 g nastrohaného kořene zázvoru

1 l vody

1 ks hvězdička badyánu

šťáva z 1 ks citronu

Postup:

kuličky bezinek propláchneme studenou tekoucí vodou, okapané dáme do hrnce a zalijeme vodou, vaříme na mírném zdroji tepla 30 minut. Rozvařené bobulky i s výluhem propasírujeme přes síto spolu s nastrohaným zázvorovým kořenem. Přidáme šťávu z jednoho citronu, třtinový cukr, kyselinu citronovou a okořeníme jednou hvězdičkou roztlučeného badyánu. Vše opět přivedeme k varu a vaříme 8-10 minut. Plníme do vyvařených lahviček, dobře zavíčkujeme. Sirup ředíme dle chuti vodou nebo minerálkou.