

BEZGOV SIRUP

Sestavine:

- 40 bezgovih cvetov
(odrežemo večje peclje)
- 3 l vode
- 60 g citronske kisline
- 3 limone
- 3 kg sladkorja



V večjem loncu zavremo vodo. Odstavimo in vmešamo sladkor ter citronsko kislino. Mešamo toliko časa, da se ves sladkor raztopi. Pustimo, da se sladkorni sirup ohladi na sobno temperaturo. V ohlajeni sirup dodamo očiščene bezgove cvetove in na rezine narezane limone. Lonec pokrijemo s krpo in pustimo stati od 24 do 48 ur (vmes obvezno nekajkrat premešamo). Sirup precedimo čez gosto cedilo ali gazo in cvetove dobro ožamemo. Pripravljen sirup nalijemo v sterilizirane steklenice, ki jih takoj nepredušno zapremo.

