



JERNEJ KITCHEN

BEZGOV SIRUP

Odlična poživitev ledeno hladne vode, ki se je še kako razveselimo v vročem poletju. Osvežilno, sveže in sladko.

ZA	2	LITRA
PRIPRAVA:	30	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT

BEZGOV SIRUP

60 cvetov svežega bezga, brez pecljev

2 limoni

2 kg sladkorja

45 g citronske kisline

TOOLS AND EQUIPEMENT

velik lonec s pokrovom

cedilo

lijak

zajemalka

kuhinjska krpa / gaza

steklenice

DAN PRED KUHANJEM

Bezgove cvetove operemo pod tekočo vodo in odstranimo vse morebitne žuželke in zemljo. V velik lonec nalijemo 2 litra hladne vode, dodamo bezgove cvetove. Z lupilcem za krompir olupimo limoni in iztisnemo sok. Dodamo v lonec. Pokrijemo s pokrovom in pustimo 16 - 36 ur.

NASVET

Nikoli ne pustimo dlje kot 36 ur, saj lahko začnejo cvetovi gniti.

BEZGOV SIRUP

Tekočino precedimo skozi cedilo, obloženo s kuhinjsko krpo ali gazo. Prelijemo v lonec, dodamo sladkor in segrejemo do vretja. Odstavimo, dodamo citronsko kislino.

S pomočjo lijaka prelijemo sirup v sterilizirane steklenice. Sirup lahko postrežemo kar takoj, ali pa ga hranimo v hladnem, temnem prostoru do 1 leta.

NASVET

Kozarce za vlaganje damo v vrelo vodo. Pustimo 5 minut. V vroče steklenice vložimo bezgov sirup in pazimo da jih dobro zapremo, tako, da preprečimo vdor zraka.