

# Bezinková šťáva

Časová náročnost: 10 minut

## Seznam přísad

|        |                   |
|--------|-------------------|
| 30 ks  | květ černého bezu |
| 1 litr | voda              |
| 1 kg   | krupicový cukr    |
| 6 ks   | šťáva z citronu   |



## Postup přípravy

Nasbírané květy černého bezu důkladně vypereme ve studené vodě, zbavíme všech nečistot a necháme okapat. Okapané květy namočíme v převařené vychladlé vodě a necháme je v ní 1 až 2 dny máčet. Poté šťávu přecedíme (nejlepší je to přes plátno) a přidáme cukr. Mícháme tak dlouho, až se cukr rozpustí. Na závěr vmícháme citronovou šťávu. Bezinkovou šťávu nalijeme do čistých, vymytých a vysušených sklenic. Skladujeme v temnu a chladu. (Není potřeba sterilovat.) Používáme jako sirup do studené vody, základ horkého bezinkového čaje nebo například k ochucení želé na dorty.

**Poznámka:** Pozor! Černý bez může být pro někoho **silný alergen**.