

Domácí citronový sirup

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1/2 l	citronová šťáva (čerstvě vymačkaná z citronů)
1 kg	krystalový cukr



Postup přípravy

Citrony omyjeme a vymačkáme z nich veškerou šťávu. Tu přecedíme přes jemné sítko a dáme do kastrolu ohřát (pozor, nevaříme!). Poté přisypeme krystalový cukr a mícháme do úplného rozpuštění (případně opět trochu zahřejeme). Vzniklý citronový sirup přelijeme do čisté lahve, kterou dobře uzavřeme a uložíme na chladné, tmavé a suché místo.