Sirop de soc

Timp de preparare: 20 minute preparare + 48 ore păstrare

Porții: 1 litru

Nivel: ușor



INGREDIENTE (pentru 1 litru)

- 1 l apă
- 1 kg Zusto
- 2 borcane
- 30 flori
- 2 lămâi (organice)

METODĂ DE PREPARARE

1. Se încălzește 1 litru de apă cu 1 kg de Zùsto fără să fiarbă.
2. Adăugați aproximativ 15 flori (fără tulpini) într-o oală împreună cu 1 lămâie feliată. Sunt posibile diferite variații (ex. petale de trandafir, ghimbir, anason stelat).
3. Închideți borcanul și lăsați siropul să se odihnească timp de 48 de ore.
4. Strecurați amestecul de 2-3 ori printr-un tifon până obțineți un lichid de culoarea chihlimbarului.
5. Turnați în sticle curate.
6. Închideți bine sticlele și întoarceți-le cu susul în jos. E important să se păstreze bine.

Bucurați-vă!