Sirup z čerstvého zázvoru

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **2**

8 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: https://srecepty.cz/sirup-z-cerstveho-zazvoru

Příprava

Zázvor oloupeme, nakrájíme na plátky nebo kostičky. Nasypeme do hrnce, přidáme cukr a vodu a vše přivedeme k varu. Pak vhodíme 2 celé skořice a necháme na plotně na mírném ohni probublávat asi hodinu.

Po hodině odstavíme z plotny, přidáme citrónovou šťávu, přecedíme a nalijeme do uzavíratelných skleniček. V lednici vydrží i měsíc.

Tip k receptu

Zázvorový sirup přidáváme buď do čaje nebo ho zalijeme horkou vodou.

Ingredience

- 1 hrnek zázvoru
- 1 hrnek cukru krupice
- 300 ml vody
- 2 ks skořice
- 1 lžíce citrónové šťávy

Kategorie

Česká, Podzim, Zima, Finančně nenáročné, Nápoje a koktejly, Ostatní