



SIRUP IZ BEZGOVIH CVETOV



Receptov za sirup iz bezgovih cvetov je ziljon, jaz delam po temu:

Potrebuješ:

- 30 cvetov bezga
- 3 l vode
- 6 limon
- 3 kg sladkorja
- 1 citronka (50 g)

Sladkor in vodo prevreš in ohladiš. Bezgove cvetove skupaj z narezanimi limonami namočiš v to osnovo za sirup.

Namakaš 48 ur.

Precediš ter dodaš citronko.

Preliješ v steklenice (najraje v temne) do vrha (drugače nam lahko sirup zavre).

Količine prilagodiš željam, potrebam...



BEZGOV LIKER S POMARANČO



Stekleni kozarec za vlaganje napolniš do dobre 2/3 (rahlo natlačeno) s svežimi bezgovimi cvetovi (ali do dobre polovice s suhimi cvetovi) in prelijemo z alkoholom (sadjevec, vodka,...).

Pustiš namakati 3 do 4 tedne v temnem na sobni temperaturi, vmes večkrat pretreseš.

Ko je »tinktura« narejena, zmešaš enaka dela sirupa in te »tinkture« (če želiš bolj sladko in manj alkoholno, daš več sirupa in manj alkohola; če želiš manj sladko, bolj alkoholno, daš manj sirupa in več alkohola).