

Syrop z mniszka

data aktualizacji: 2020.05.11 autor: Redakcja



Składniki:

- 600 sztuk kwiatków z mniszka
- 1 litr wody
- 1 cytryna
- 75 dag cukru

- 1 ½ łyżeczki sody oczyszczone

Sposób wykonania:

Kwiaty mniszka lekarskiego zerwać w słoneczny dzień w miejscach oddalonych od ruchliwych dróg (najlepiej w maju i to w południe, wtedy kwiaty są dobrze rozkwitnięte). Rozłożyć na stole (można na kartonie) i zostawić tak na około 2 godziny, aby wyszły z nich wszystkie żyjątka. Następnie kwiaty mniszka przełożyć do garnka, zalać wodą, zagotować i pogotować na małym ogniu przez około 15 minut.

Cytrynę umyć, sparzyć, pokroić w plasterki i przełożyć do garnka z kwiatkami. Wymieszać, zostawić do ostudzenia, a następnie włożyć do lodówki na noc.

Na drugi dzień przecedzić przez gazę, wsypać sodę oczyszczoną, wymieszać i zagotować. Następnie wsypać cukier i dokładnie wymieszać, aby cukier się roztopił.

Gotowy syrop z mniszka przelać do czystych i suchych słoiczków. Szczelnie zakręcić, odwrócić do góry dnem i zostawić tak, aż ostygną.

Składniki wystarczą na około 6 słoiczków po 200 ml.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35530-syrop-z-mniszka>