

## BEZGOV SIRUP

### Sestavine:

- 3 l vode
- 3 kg sladkorja
- 30 cvetov bezga
- 4 citronke
- 2-3 limone

### Postopek:

V velikem loncu zavrite 3 litre vode, dodajte 3 kilograme sladkorja. Občasno premešajte s kuhalnico, da se sladkor stopi.

Pustite, da se voda ohladi. Še v mlačno vodo potopite skrbno oprane bezgove cvetove. Dodajte citronko in limonin sok. Bezgove cvetove pustite namakati 24 ur.

Po 24 urah sirup precedite in ga nalite v čiste steklenice (ne plastenke). Steklenice zaprite z zamaškom na navoj.

Sirup hranite v hladnem in temnem prostoru.

