

Šťava z čiernej bazy

Suroviny:

300 g zrelých guličiek čiernej bazy

400 g trstinového cukru

2 lyžičky kyseliny citrónovej

50 g nastrúhaného koreňa zázvoru

1 l vody

1 ks hviezdčky badiánu

šťava z 1 ks citróna

Postup: Guličky bazy prepláchnite studenou tečúcou vodou, odkvapkané dajte do hrnca a zalejte vodou, varte na miernom zdroji tepla 30 minút. Rozvarené bobuľky aj s výluhom prepasírujte cez sito spolu s nastrúhaným zázvorovým koreňom. Pridajte šťavu z jedného citróna, trstinový cukor, kyselinu citrónovú a okoreňte jednou hviezdčkou rozdrveného badiánu. Všetko opäť privedte k varu a varte 8-10 minút. Plňte do vyvarených fľaštičiek, dobre uzavrite. Sirup môžete riediť podľa chuti vodou alebo minerálkou.