

## MARGIT NÉNI BODZASZÖRPJE

A bodzavirágot tiszta helyről szedjük, a szörphöz nem tanácsos lemosni, mert az értékes virágpont és aromát veszítjük el ezáltal.

### Elkészítése:

1. Egy 5 literes befőttes üveget félig megtöltünk bodzavirággal és hozzáadjuk a karikára vágott citromot.
2. Szirupot készítünk: felforraljuk a vizet a cukorral. A meleg szirupba keverjük a citromsavat, majd ha lehűlt, az ecetet (utóbbi letisztítja a szörpöt).
3. Külön ízt adhatunk a szörpnek, ha 3 ek cukrot aranybarnára karamellizálunk: 2 dl forró vízzel felöntjük, felforraljuk és a sziruphoz öntjük. Ezzel színét is javítjuk.
4. Ráöntjük a szirupot virágra. Letakarva 5 napig áztatjuk, kevergetjük, majd sűrű szövetű ruhán átszűrjük és üvegekbe töltjük, lezárjuk. A kész szörpöt tetszés szerint hígítva fogyaszthatjuk.

*Ha tartósan szeretnénk fogyasztani, keverjünk bele 1 teáskanál nátrium-benzoátot, ami kiirtja a gombákat.*

Egészségetekre!

### Hozzávalók:

(5 l-es befőttes üveghez)

3,5 l víz

3 kg cukor

bodzavirág

2 db citrom

2 tk citromsav

½ dl 10 %-os ecet

