

MARGIT NÉNI HÁRS SZÖRPJE

ELKÉSZÍTÉS:

Egy 5 literes befőttes üveget félig megtöltünk hársfavirággal és hozzá adjuk a karikára vágott citromot. A vízből és cukorból szirupot készítünk, felforraljuk, feloldjuk benne a citromsavat és félre rakjuk.

5 evőkanál cukrot enyhén barnára karamellizálunk és hozzáöntjük a sziruphoz. Mikor kissé elhűlt ráöntjük a virágra.

Letakarva 5 napig áztatjuk, kevergetjük, majd sűrű szövésű ruhán átszűrjük és üvegekbe töltjük, lezárjuk.

SKANZEN RECEPTÁR

HOZZÁVALÓK (5 L-ES BEFÖTTES ÜVEGHEZ):

2,5 liternyi

2 db citrom

3 l víz, 3 kg cukor

2 teáskanál citromsav

5 evőkanál cukor
karamellizálni