

MARGIT NÉNI LEVENDULA VIRÁG SZÖRPJE

ELKÉSZÍTÉS:

Egy 5 literes befőttes üveget félig megtöltünk levendulavirággal, ráöntünk 3 l vizet és 2 napig hidegen áztatjuk, közben sűrűn kevergetjük.

Két nap múlva sűrű szövetű ruhán átszűrjük, jól átnyomkodjuk.

Ahány liter levendulalevet kaptunk, annyi kg cukorral felforraljuk, még melegen belekeverjük a citromsavat, üvegekbe töltjük és dunsztba rakjuk.

SKANZEN RECEPTÁR

HOZZÁVALÓK (5 L-ES BEFÖTTES ÜVEGHEZ):

2,5 liternyi levendulavirág
3 l víz
ahány liter levendulalevet annyi kg cukor
2 teáskanál citromsav