

# Pampeliškový sirup – nevařený

Budeme potřebovat:

1 litr pampeliškových květů, 500 g cukru krupice, 2 dcl vody

Natrhané květy pampelišek necháme chvíli rozložené na stole, ať z nich vylezou případní broučci. Dáme je do velké nádoby, ideálně skleněné konvice na vodu.

Květy zasypeme cukrem, nádobu uzavřeme nebo přikryjeme potravinářskou folií a necháme stát na okně dva dny. Občas promícháme. Nejlepší je, když nám v tyto dny na nádobu svítí sluníčko, které napomáhá tomu, aby se cukr rychleji rozpustil.

Po dvou dnech přilijeme vodu a necháme ještě další den na okně. Několikrát za den promícháme.

Tři dny na okně nám postačí k tomu, aby se cukr rozpustil, dostane krásně žlutou pampeliškovou barvu a můžeme přecedit hotový sirup.

Kdo chce opravdu hladký a čirý sirup, cedí přes plátýnko. Já jsem cedila přes jemný cedník, sirup je lehce zakalený.

Skladujeme v lednici, zaléváme vodou nebo sodou a pijeme.

