

# Syrop imbirowy

Autor: **Maudie**Przepisów: **375** Ocena: **15547**

&gt; 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Imbir 100 g
- Cukier trzcinowy (można zastąpić zwykłym) 250 g
- Woda 350 ml

## Sposób przygotowania:

- 1 Imbir obrać i pokroić w cieniutkie plasterki. Zagotować wodę z cukrem i mieszać aż cukier się rozpuści. Do syropu wrzucić pokrojony imbir, doprowadzić do wrzenia a następnie gotować na średnim ogniu ok 30 min. Po tym czasie odsączyć imbir a syrop przelać do buteleczek lub słoiczków. Po otwarciu przechowywać w lodówce. Na zdrowie:)

Co zrobić z plasterkami imbiru napiszę w następnym przepisie ;)



Twoje notatki do przepisu: