

# Syrop lipowy



Autor: **Gosh0310**  
Przepisów: 8 Ocena: 52

> 6 os. > 60 min łatwe dostępne



## Składniki:

- ok.30 g kwiatu lipy z przylistkami
- 1 l - 1,5 l wody
- ok. 0,5 kg cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 Zerwane kwiaty lipy z przylistkami umieścić w misce, odstawić na 2-4 godziny najlepiej na dworze aby wszelkie owady opuściły kwiaty.  
Po 2-4 godzinach kwiaty z przylistkami umieścić w garnku, zalać wodą i gotować na małym ogniu ok. 30 minut.  
Po 30 minutach garnek zdjąć z ognia i odstawić na 24 godziny.



- 2 Po 24 godzinach odcedzić wywar lipowy. Zagrzać a następnie dodać cukier.  
Gotować na małym ogniu od czasu do czasu mieszając aż do uzyskania konsystencji syropu.  
Gorący syrop przelać w wyparzone wcześniej butelki. Nie pasteryzować.  
Nie otwierany syrop przechowywać na półce w spiżarni, otwierany w lodówce.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu:

