





Domowy syrop miętowy na zimę

 Renixx

Polecane na: [napoje](#), [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

młode gałązki mięty (czekoladowa) cytryna duża - 1-2 szt.
- 3-4 garść imbir świeży - 3-4 plaster
woda - 1,5 litr
cukier - 4 szklanka

Dodatkowe info:

Syrop z mięty dodajemy do herbaty, lemoniady, wody mineralnej lub jako dodatek do deserów, koktajli czy lodów.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gałązki mięty dokładnie umyć w zimnej wodzie, osuszyć na papierowym ręczniku. W garnku zagotować wodę, włożyć gałązki mięty, pokrojony w plasterki imbir, przykryć pokrywką i pozostawić do zaparzenia na 24 godziny. Następnego dnia przecedzić napar przez gazę lub sitko, a gałązki mocno odcisnąć.

KROK 2: Do przecedzonego naparu dodać cukier i sok z cytryny, wymieszać i zagotować. Przebrać do wyparzonych słoiczków, zakręcić zakrętki. Gdy chcemy przechowywać syrop przez długi czas, można go pasteryzować przez około 10-15 minut. Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu, po otwarciu trzymać w lodówce.