




Syrop z mięty czekoladowej

 Stokrotka

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

gałązki mięty czekoladowej (2 duże garści) - 2 garści
sok z dużej cytryny - 1 szt.
opcjonalnie świeży imbir - 2 cm
cukier - 3 szklanka
woda - 5 szklanka

Dodatkowe info:

Syrop z mięty to pyszny dodatek do różnych napojów i deserów w okresie jesienno-zimowym. Można go przechowywać w chłodnej spiżarni lub piwnicy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gałązki mięty dokładnie umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem.

KROK 2: Wodę z cukrem zagotować. Do wrzącego syropu włożyć gałązki mięty (opcjonalnie pokrojony w plasterki imbir) przykryć i pozostawić na 24 godziny. Następnego dnia przecedzić syrop, dodać sok z cytryny, zagotować. Przełać do czystych słoiczków lub butelek, pasteryzować przez 10 minut.