Syrop z trawy cytrynowej

Nikita

Polecane na: **napoje, przetwory**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- trawa cytrynowa - 200 g
- woda - 2 litr
- cukier - 1 kg
- limonka - 2 szt.

Dodatkowe info:

W tym roku ponownie posiałam trawę cytrynową i wyjątkowo obrodziła. Szkoda było jej nie wykorzystać i tak powstało dużo suszu, octy w różnych konfiguracjach, a trawy nadal było dużo, więc postanowiłam zrobić syrop. Wyszedł doskonale, aromatyczny, pyszny i orzeźwiający.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Trawę cytrynową opłukać, osuszyć i posiekać (nożyczkami lub nożem) na małe kawałki.

KROK 2: Wodę zagotować zalać trawę cytrynową. Odstawić na 24 do 48 godzin, aby trawa naciągnęła.

KROK 3: Trawę odcedzić, mocno odcisnąć.

KROK 4: Do płynu dodać cukier, zagotować, dodać sok wyciśnięty z limonki.

KROK 5: Gorący syrop wlać do butelek. Szczelnie zakręcić. Przechowywać w chłodnym miejscu, ewentualnie zapasteryzować.
Syrop z trawy cytrynowej jest niezwykle aromatyczny i pyszny. Doskonały do wody, lemoniady, herbaty czy też drinka (z ginem, wódką czy rumem).