

Sirup z máty peprné

Doba přípravy: 20

Ingredience:

180 g čerstvé máty
4 litry převařené a vychladlé vody
50 g kyseliny citronové (
4 kg krystalového cukru

Postup přípravy:

Mátu se stonky i listy posypeme v míse kyselinou citronovou, přelijeme vodou a necháme louhovat po dobu 24 hodin. Potom přecedíme a vmícháme cukr, který za občasného promíchání necháme rozpustit. Hotový sirup nalijeme do čistých lahví. Sirup z máty peprné se nevaří, chceme-li ho uchovávat déle, musíme sterilizovat při 85 °C nebo spolu s cukrem vmíchat i konzervační přípravek (např. od Dr. Oetkera).