

SYROP Z MIĘTY

Prosty i szybki w przygotowaniu, domowy syrop z mięty.



Składniki:

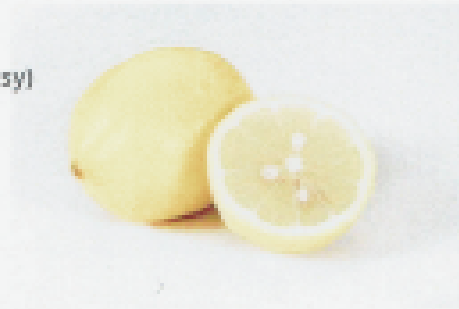
- 100-200 g świeżych gałązek mięty (opcjonalnie melisy)
- 1 litr wody
- 250 g cukru (1 szklanka)
- 80 ml soku z cytryny

Przygotowanie:

Dokładnie umyć gałązki mięty - czym większa ilość mięty, tym intensywniejszy smak syropu. Przed umieszczeniem w garnku, gałązki należy pociąć na mniejsze fragmenty.

Tak przygotowaną miętę zalewamy wodą (1litr), przykrywamy pokrywką i doprowadzamy do wrzenia na dużej mocy palnika. Tak zaparzona miętę odstawiamy pod przykryciem do ostygnięcia.

Kolejny krok to dokładne odcisnięcie wystygniętej już mięty i przecedzenie wywaru przez gazę lub bardzo drobne sito. W ten sposób pozbędziemy się wszelkich drobnych elementów rośliny powstałych w trakcie zaparzania.



Do odcedzonego i przefiltrowanego wywaru wsypujemy cukier i podgrzewamy na małym ogniu mieszając. Gdy cukier się rozpuści, dodajemy sok z cytryny i nadal mieszamy.

Ciepły syrop rozlewamy do wcześniej przygotowanych, wyparzonych szklanych butelek lub słoiczków i szczelnie zamykamy.

Syrop nie ma gęstej konsystencji. Świetnie nadaje się jako dodatek do wody. Rześki, miętowy smak wody idealnie sprawdzi się w upalne dni.

Syrop możemy zastosować również do deserów czy innych potraw.



Możemy użyć gotowego już soku z cytryny lub świeżo wyciśniętego.

Sok rozjaśni wywar i nada mu ciepłej, bółtej barwy.



W przypadku użycia melisy smak jest mniej intensywny ale syrop jest równie pyszny.

Na pewno każdy z Was ma na działce te wspaniałe, aromatyczne rośliny, a to prosty sposób na ich wykorzystanie



Autor : Renata Borkowska, Prudnik