

Bodzaszárp

Szerző: Kapallás G. Gyula
2014. május 11.
Utolsó frissítés 2014. május 11.

- 40 db bodzavirág
- 4 kg cukor
- 4 l víz
- 4 db citrom
- 10 dkg borkásav
- 1 tk szalicil (vagy Na-benzoát)
- 1 ek citromsav

A közmeleg vízben feloldjuk a cukrot, a borkásavat és a citromsavat, majd beáztatjuk a frissen szedett bodzavirágokat. A jól megmosott citromokat karikákra vágjuk és az így kapott szeleteket kissé megnyomkodva szintén a sziruphoz adjuk. Az egészek a tetejére egy teáskanálnyi szalicilt vagy Na-benzoátot szórunk, majd lefedve, hűvös helyen 1 héttig állni hagyjuk.

Az egy hét elteltével a kapott szárpát sűrű szitán vagy muszlinkendőn átszűrjük, és kiforrított üvegekbe töljük. Akár üvegek is eltárolhatjuk. Forrás napokon jöggel és szódával kitűnő friss-tásként szolgál.

Koktailajánlás:

0,5 dl bodzaszárp 3 db jöggocka 6 db friss, zögzott mentalevél 2 dl habzóbor vagy prosecco: keverve, nem rözva!