

## Sirup z rýmovníku a zázvoru

---

asi 30 listů rýmovníku  
3 oloupané, odpeckované a pokrájené citrony  
500 ml vroucí vody

500 g hnědého cukru (nebo 250 g cukru a stéviové sladidlo 50 ml)  
75 g zázvoru pokrájeného na drobné kostičky

První den pokrájíme citron i rýmovník a přelijeme horkou vodou. Po vychladnutí směs odložíme do chladničky.

Po 24 hodinách směs přecedíme do kastrůlku, přidáme cukr a zázvor. Pomalu vaříme za občasného promíchání půl hodiny až hodinu. Slijeme do čistých skleniček. (Sirup můžeme přecedit nebo v něm kousky zázvoru ponechat.) Užíváme při nachlazení nebo jako prevenci. Také lze použít k dochucení na poháry či moučníky.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---