

SYROP IMBIROWY

SKŁADNIKI:



imbir



cukier



woda

PRZYGOTOWANIE:

Odmierzyc składniki w proporcji 1 porcja imbiru na 2 porcje cukru i 2 porcje wody. Imbir umyć i oskrobać ze skórki przy pomocy łyżki. Oczyszczony korzeń posiekać na drobną kostkę, przełożyć do miski i zważyć na starowanej wadze.

Do garnka dodać 2 porcje cukru, 2 porcje, 1 porcję imbiru, a następnie wymieszać. Mieszanke wstawić na kuchenkę, rozpocząć gotowanie na średnim ogniu.

Po osiągnięciu wrzenia zmniejszyć ogień i gotować do czasu uzyskania złotego koloru i preferowanej gęstości. Syrop przelać do słoika lub szklanej butelki i przechowywać szczelnie zamknięty.

PORADY

1. Im drobniej pokrojony będzie imbir, tym syrop będzie miał intensywniejszy smak.
2. Syrop sprawdzi się jako prezent - wystarczy wlać go do ładnego pojemnika i udekorować wstążką.
3. Jeśli wolisz klarowny syrop - przed przelaniem go do butelek możesz przepuścić go przez sitko. Taki syrop jednak nie będzie nabierał mocy i intensywności z czasem.
4. Sprawdzi się jako dodatek do deserów, ciepłych i zimnych napojów, idealnie komponuje się z cytryną.

