

# SIRUP Z MEDUŇKY A MÁTY

Léto v lahvi! To je meduňkovo-mátový sirup, který vám poslouží nejen na přípravu nápoje, ale i na dochucení dezertů.

 **Příprava:** 45 minut

## Potřebujete:

nůž, krájecí deska, mixer (kutr,blendr), stěrka, sklenice nebo miska

## Suroviny

- 20ks (stonků s listy) meduňka, máta
- 1,7l voda (převařená)
- 1kg cukr

1



Do vychlazené převařené vody namočíme obrané bylinky a necháme luhotvat (macerovat) v lednici 24 hodin.

2



Poté přecedíme šťávu přes sítko.

3



Přidáme cukr a mícháme, dokud se cukr nerozpustí.

4



Nalijeme do čistých sklenic, necháme vychladit a vložíme do lednice.