

Przepis na syrop z pigwy



Składniki

2 szklanki
wypestkowanych i
pokrojonych owoców
pigwy
2 szklanki cukru
1 l wody
cytryna (opcjonalnie)

Opis wykonania

Syrop z pigwy jest niezastąpiony w okresie jesienno-zimowym. Jest naturalnym lekiem - zawiera dużo witaminy C i wiele cennych składników. Doskonale wspiera odporność i walczy z infekcjami. Syrop dodany do herbaty nadaje jej wyjątkowy smak i aromat.



Owoce pigwy włóż do garnka, miski lub większego słoika.



Zagotuj wodę z cukrem i sokiem z cytryny. Zagotowaną wodą zalej owoce, tak by całe były przykryte przygotowanym roztworem. Możesz dodać pokrojone kawałki cytryny. Syrop odstaw na 2 dni.



Po dwóch dniach syrop wraz z owocami przelej do mniejszych słoiczków (można go zapasteryzować w gorącej wodzie lub piekarniku).