

VÝROBA SIRUPU - DEN 1

Na 0,6l sirupu potřebujete první den:

- cca 0,6kg kuchyňské cibule (žluté)
- 0,4kg cukru

1. Cibuli, oloupete, pokrájíte na malé kousky, nasypete do hrnce (další den v něm budete ohřívat) a zasypete cukrem.
2. Vařečkou nebo rukou rozrušíte strukturu cibule.
3. Necháte přikryté utěrkou/ pokličkou do druhého dne v chladnější místnosti.

TIP 1 -Cibule v kombinaci s cukrem začne během chvíle plakat - tuto šťávu využijete jako akutní pomoc při kašli a nachlazení.

TIP 2 - Cukr můžete nahradit medem - přidejte k cibuli 0,3 l medu.