

250 g cukru

250 g wody

- cukier wsypać do naczynia miksującego, wlać wodę, gotować bez nakładania miarki na pokrywę - ok. 15 min, obr. 1, temp. Varoma - aż cukier całkowicie się rozpuści
- odstawić do wystudzenia i przelać do czystej butelki

Szczelnie zamknięty syrop cukrowy można przechowywać w lodówce bardzo długo.

Syrop jest delikatniejszy w smaku od cukru i ma tę zaletę, że szybko i dokładnie rozpuszcza się nawet w bardzo zimnych napojach. Dlatego jest niezastąpiony do przygotowywania [koktajli i drinków](#).