

# DOMÁCÍ LÍZÁTKA

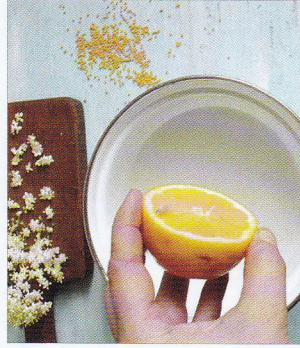
Autor, foto / Michala Šmikmátorová

## MATERIÁL A POMŮCKY:

1,5 šálku cukru krystal, 1/2 šálku kukuřičného sirupu, 1/4 šálku vody, půlka citrónu, bezové kvítky, cukrové kuličky, fólie, špejle, potravinářský teploměr



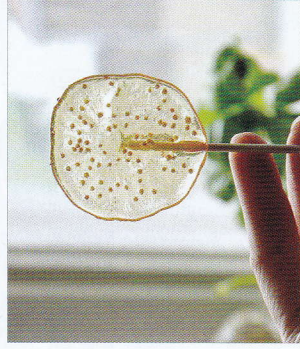
1 V kastrůlku smícháme cukr, sirup a vodu a za stálého míchání necháme cukr zcela rozpustit.



2 Přidáme šťavu z poloviny citrónu (klidně i více). Přivedeme k varu a vložíme teploměr. Vaříme bez míchání než dosáhne teplota 145 stupňů.



3 Odstavíme a počkáme až zmizí bubliny. Lžičkou hmotu nalijeme na fólii, kam jsme si nasypali bezové kvítky nebo cukrové kuličky. Ponoříme dřívko.



4 Necháme vychladnout a ztvrdlé pak odloupneme z fólie. Uchovávejte zabalené v celofánu. Spotřebujeme do týdne.



OBŤIŽNOST

3  
střední  
2  
nízká  
1

**TIP:** Správný stav hmoty bez teploměru zjistíte tak, že kápneme trochu do misky s vodou. Měla by se ihned vytvořit tuhá nelenivá kulička, pokud ne, nechte ještě bublat