

## Jahodový sirup s rybízem



Snadná příprava

na 2 lahve à 0,7 l

**Doba přípravy: asi 20 minut**

### **Přísady:**

500 g jahod  
200 g rybízu  
1,25 l vody  
1 balíček Kyseliny citrónové Dr.Oetker  
1 balíček Gelfixu Klasik 1:1 Dr.Oetker  
1 kg cukru krupice nebo krystalu

### **Příprava:**

1. Omyté nakrájené jahody a omytý rybíz společně s vodou a kyselinou citrónovou povaříme asi 2 minuty.

2. Přepasírujeme přes sítko a šťávu přivedeme k varu. Přidáme Gelfix Klasik rozmíchaný se 2 PL cukru a opět přivedeme k varu. Vsypeme zbytek cukru a za stálého míchání vaříme 5 minut. Nalijeme do čistých lahví a uzavřeme. Uzavřené lahve uchováváme v chladu a temnu.

**TIP:** Sirup podáváme ředěný pitnou vodou s ledem nebo jako topping na zmrzlinu nebo puding. Velice dobrý je po zmrazení jako ovocná dřevň.

© Copyright 2012 Dr. Oetker s.r.o. - [www.oetker.cz](http://www.oetker.cz)

