



Borůvkový sirup - klasický

asi 2 litrů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady:

Přísady:

700 g borůvky omyté

1250 ml voda

1 balíček Kyselina citrónová Dr. Oetker

1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr. Oetker

1 kg cukr

- 1 Do velkého hrnce vložíme borůvky s vodou a kyselinou citrónovou a povaříme asi 2 minuty. Propasírujeme přes plátno a šťávu přivedeme k varu. Přidáme Gelfix Klasik smíchaný se 2 PL cukru a asi 1 minutu povaříme. Přidáme zbytek cukru a přivedeme k varu. Za stálého míchání povaříme 5 minut. Nalijeme do čistých lahví a uzavřeme. Uzavřené láhve uchováváme v chladu a temnu. Podáváme zředěné pitnou vodou.

