



Borůvkový sirup

asi 1600 mililitrů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Přísady:

700 g borůvky omytých

1250 ml voda

1 balíček Kyselina citrónová Dr.

Oetker

1 balení Želírovací ovocný cukr Dr.

Oetker

- 1 Do velkého hrnce vložíme borůvky a s vodou a kyselinou citrónovou povaříme asi 2 minuty. Propasírujeme přes plátno a šťávu přivedeme k varu. Přidáme želírovací ovocný cukr a přivedeme k varu. Za stálého míchání povaříme 3 minuty. Nalijeme do čistých lahví a uzavřeme. Uzavřené láhve uchováváme v chladu a temnu. Podáváme zředěné pitnou vodou.

