



Hruškový sirup se skořicí

asi 1 litr



snadná příprava

do 30 minut



Přísady:

Přísady:

- 500 g hrušky
- 500 ml voda
- 1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
- 1 balíček Cukr na sirup Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

- ponorný mixér
- láhev

- 1 Na přípravu sirupu hrušky omyjeme, oloupeme, zbavíme jádřinců a vložíme do hrnce. Hrušky pomocí ponorného mixéru rozmixujeme a zalijeme vodou. Přidáme skořicový cukr a za stálého míchání povaříme asi 5 minut. Odstavíme a necháme vychladnout. Poté vmícháme cukr na přípravu sirupu a uložíme přes noc do chladničky.
- 2 Sirup asi 10 minut povaříme a horký nalijeme do řádně vymytých nahřátých lahví. Láhve uzavřeme pečlivě víčkem a necháme asi 20 minut stát na víčku.

Tip:

- Možno připravit i jako horký nápoj.

