



# Jahodovo růžový sirup

asi 1700 mililitrů



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady::

### Přísady:

- 1000 g jahody očištěné a rozmixované
- 100 ml voda
- růže chemicky neošetřené - 20 květů
- 2 ks limetka chemicky neošetřená
- 200 ml růžové víno
- 1000 g cukr
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Na přípravu sirupu jahody vložíme do hrnce, rozmixujeme a přidáme vodu. Přivedeme k varu a za stálého míchání asi 5 až 10 minut povaříme. Odstavíme a necháme zchladnout. Poté přidáme okvětní plátky růží, šťávu z limetek, víno a cukr smíchaný se Sirupfixem. Důkladně promícháme, dokud se cukr nerozpustí a uložíme přes noc do chladničky.
- 2 Druhý den směs propasírujeme přes sítko nebo gázu. Sirup přivedeme k varu a 5 minut povaříme. Odebereme případnou pěnu a horký sirup nalijeme do sterilních a nahřátých lahví. Láhve uzavřeme pečlivě víčkem a asi na 20 minut je dáme naležato.

### Tip:

- Sirup ředíme studenou vodou a můžeme podávat s ledem a s kousky jahod.

