



Jahodovo rybízový sirup

asi 2000 mililitrů



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Přísady:

- 500 g jahody očištěné a rozmixované
- 500 g rybíz červený očištěný a rozmixovaný
- 500 - 600 ml voda
- 1000 g cukr
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Na přípravu sirupu jahody a rybíz vložíme do hrnce, rozmixujeme a přidáme 500–600 ml vody. Přivedeme k varu a za stálého míchání povaříme 5 až 10 minut. Odstavíme a necháme zchladnout. Poté přidáme cukr smíchaný se Sirupfixem, důkladně rozmícháme 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. Doporučujeme podávat s ledem a s kousky jahod a rybízu.

