



Jahodovo-třešňový sirup

asi 1400 mililitrů



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Přísady:

500 g jahody očištěné a rozmixované
500 g třešně odpeckované a rozmixované
500 ml voda
1000 g cukr
1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Jahody a třešně na přípravu sirupu vložíme rozmixované do hrnce a zalejeme vodou. Přivedeme do varu a za stálého míchání asi 5 minut povaříme. Odstavíme a necháme vychladnout. Potom přidáme cukr se Sirupfixem, důkladně rozmícháme a odložíme na noc do chladničky.
- 2 Druhý den směs propasírujeme přes sítko nebo gázu. Sirup přivedeme do varu a 5 minut povaříme. Sebereme případnou pěnu a horký sirup nalejeme do sterilních a zahřátých lahví. Lahve důkladně uzavřeme víčky a asi na 20 minut položíme vodorovně.

Tip:

- Sirup můžeme udělat i z mraženého ovoce.

