



Jahodový sirup s mátou

asi 1500 mililitrů



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Na sirup:

- 1 kg jahody očištěné a rozmixované
- 500 ml voda
- 2 hrsti máta (lístky)
- 1 kg cukr
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Na přípravu sirupu jahody vložíme do hrnce a zalijeme vodou. Přidáme lístky máty. Přivedeme k varu a za stálého míchání asi 5 minut povaříme. Odstavíme a necháme zchladnout. Poté přidáme cukr 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.

Sirup po otevření skladujeme v chladničce. Doporučené ředění: 1 díl sirupu a 10 dílů vody.

