



Meduňkový sirup

asi 1500 mililitrů



snadná příprava

do 30 minut



Přísady::

Přísady:

1 l voda teplá, převařená

1 kg cukr

1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

lístky meduňky čerstvé (6 hrstí)

šťáva pomerančová ze 2 větších pomerančů

- 1 Na přípravu sirupu v teplé převařené vodě důkladně rozmícháme 1 kg cukru a Sirupfix. Přidáme lístky meduňky, šťávu z pomeranče a odložíme na noc do ledničky.
- 2 Druhý den přecedíme přes sítko nebo gázu. Sirup přivedeme do varu a 5 minut povaříme. Odebereme případnou pěnu a horký sirup nalejeme do sterilních a zahřátých lahví. Lahve důkladně uzavřeme víčky a asi na 20 položíme naležato.

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

