



Melounový sirup s chilli

1800 mililitrů



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Přísady:

1000 g meloun červený rozmixovaný
20 g zázvor očištěný
500 ml džus pomerančový 100%
sůl
chilli
1000 g cukr
1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Na přípravu sirupu rozmixovaný meloun a na plátky nakrájený zázvor vložíme do hrnce a zalijeme džusem. Přidáme sůl a chilli. Přivedeme k varu a za stálého míchání 5 až 10 minut povaříme. Odstavíme a necháme zchladnout. Poté přidáme cukr smíchaný se Sirupfixem, důkladně rozmícháme a uložíme přes noc do chladničky.
- 2 Druhý den 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 chutná výborně zředěný i v teplém čaji.

