



Pomerančový sirup s rozmarýnem

asi 2 litrů



snadná příprava

do 45 minut



Přísady::

Na sirup:

- 1 l šťáva pomerančová
- 500 g cukr krystal
- 100 ml voda (případně podle potřeby/hustoty pomerančové šťávy)
- 3 větévky rozmarýn
- šťáva z 1 citrónu
- 2 KL Kyselina citrónová Dr. Oetker

- 1 1 litr pomerančové šťávy získáme odšťavněním asi 2,5 kg pomerančů. Pokud nemáme odšťavněvač, pomeranče oloupeme, odkrojíme tuhé a bílé části kůry a dužinu rozmixujeme v mixéru. Propasírujeme přes sítko nebo gázu a odměříme 1 litr čisté šťávy. Můžeme také použít čerstvou pomerančovou šťávu z obchodu.
- 2 Šťávu nalijeme do hrnce, přidáme rozmarýn, cukr, citrónovou šťávu a kyselinu citrónovou. Vaříme asi 30 minut, dokud sirup nezhoustne.
- 3 Odstavíme, vyjmeme stonky rozmarýnu a sirup nalijeme do umytých a přehřátých lahví. Lahve důkladně uzavřeme, položíme na 20 minut naležato.

