



# Sametový jahodový sirup

asi 2 litrů



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na sirup:

- 1 kg jahody očištěné
- 500 ml voda
- 1 kg cukr
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Jahody nakrájíme na menší kousky, přidáme vodu a 5 minut povaříme. Směs necháme vychladnout, potom přidáme cukr a Sirupfix a důkladně rozmícháme. Směs uložíme na noc do ledničky.
- 2 Druhý den směs přecedíme přes sítko nebo gázu. Sirup přivedeme k 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 minut položíme naležato.

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

### Tip:

- Na vylisování šťávy lze použít i odšťavňovač.

