



Šeříkový sirup

1200 mililitrů



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Přísady:

- 1 kg cukr
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker
- 1000 ml voda teplá převařená
- 10 ks květy šeříku velké (jen kvítky)
- 2 ks citrón chemicky neošetřený (nakrájené na plátky)

- 1 Na přípravu sirupu v teplé převařené vodě důkladně rozmícháme 1 kg cukru a Sirupfix. Přidáme kvítky šeříku a citróny a uložíme přes noc do chladničky macerovat.
- 2 Druhý den přecedíme 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:

- Na přípravu sirupu můžeme použít bílý i třtinový cukr.
- Šeříkový sirup lze připravit z bílého i fialového šeříku.

