



# Třešňovo-levandulový sirup

asi 2 litrů



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady::

### Přísady:

- 1 kg třešně odpeckované
- 1 l voda
- 100 g levandulové kvítky
- 1 kg cukr třtinový
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker
- 2 ks citrón chemicky neošetřený

- 1 Na přípravu sirupu odpeckované třešně vložíme do hrnce a zalijeme vodou. Přivedeme k varu a asi 10 minut povaříme. Odstavíme, necháme zchladnout a pomocí mixéru rozmixujeme. Poté přidáme levandulové květy, cukr, Sirupfix a na plátky nakrájené citróny a uložíme přes noc do chladničky.
- 2 Druhý den směs 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.

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

