



Vánoční pomerančový sirup

asi 1500 mililitrů



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Přísady:

- 1 kg pomeranč (oloupaný a nakrájený na malé kousky)
- 7 kusů hřebíček
- 1 ks skořice celá
- 0,5 KL kardamom
- 500 ml voda
- 1 kg cukr
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Na přípravu sirupu vložíme kousky pomeranče do hrnce. Přidáme hřebíčky, skořici, kardamom a zalijeme vodou. Přivedeme k varu a za stálého míchání asi 5 minut povaříme. Odstavíme z plotny a necháme zchladnout. Poté přidáme cukr se Sirupfixem, důkladně promícháme a uložíme přes noc do chladničky.
- 2 Druhý den směs propasírujeme přes sítko nebo gázu. Sirup přivedeme k varu a asi 5 minut povaříme. Odebereme případnou pěnu a ještě horký ho nalijeme do sterilních a nahřátých láhví. Láhve pečlivě uzavřeme víčkem a asi na 20 minut položíme naležato.

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

