



Bazový sirup s karamelom

Sladké osvieženie so Sirupfixom Dr. Oetker.

3 litre



jednoduchá príprava

do 30 minút



Prísady::

Prísady:

2 kg cukor

2 l voda

20 ks kvety čiernej bazy veľké
očistené

4 ks citrón chemicky neošetrený

2 balíčky Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Na prípravu sirupu vo veľkom hrnci skaramelizujeme polovicu cukru. Odstavíme a opatrne prilejeme 2 l vriacej vody. Odstavíme a pri občasnom zamiešaní necháme schladnúť. Pridáme kvety čiernej bazy, citróny nakrájané na plátky, 2 balíčky Sirupfixu, zvyšok cukru a dôkladne zamiešame. Prikryjeme pokrievkou a necháme 24 hodín v chladničke macerovať.
- 2 Na druhý deň zmes scedíme cez sitko alebo gázu. Sirup privedieme do varu a 5 minút povaríme. Odoberieme prípadnú penu a horúci sirup nalejeme do sterilných a nahriatych fliaš. Fľaše dôkladne uzatvoríme viečkom a asi na 20 minút ich položíme naležato.

Tip:

- Namiesto citrónov môžeme pridať limetky alebo grep spolu s lístkami mäty či medovky. Namiesto bieleho repného cukru môžeme použiť trstinový cukor.

