





Čerešňovo-levanduľový sirup

Originálna kombinácia chutí. Skvelý sirup z čerešní a levandule pripravíte jednoducho a rýchlo pomocou Sirupfixu Dr. Oetker. Vyskúšajte aj Vy!

asi 2 litre  jednoduchá príprava  do 40 minút



Prísady::

Prísady:

- 1 kg čerešne (odkôstkované)
- 1 l voda
- 100 g levanduľové kvety
- 1 kg cukor trstinový
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker
- 2 ks citrón chemicky neošetrený

- 1 Na prípravu sirupu odkôstkované čerešne vložíme do hrnca a zalejeme vodou. Privedieme do varu a asi 10 minút povaríme. Odstavíme, necháme vychladnúť a pomocou mixéra rozmixujeme. Potom pridáme kvety levandule, cukor, Sirupfix a na plátky nakrájané citróny a odložíme na noc do chladničky.
- 2 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 zohriatych fľaš. Fľaše dôkladne uzavrieme viečkami a asi na 20 minút položíme naležato.

Tip:

- Sirup po otvorení skladujeme v chladničke. Odporúčané riedenie: 1 diel sirupu a 10 dielov vody.

