



# Hrejivý sirup zo sliviek a vína

So Sirupfixom Dr. Oetker pripravíte rýchlo a jednoducho tento i mnoho ďalších chutných receptov.

2 litre    jednoduchá príprava  do 40 minút



## Prísady::

### Prísady:

- 1 kg slivky (očistené a rozmixované)
- 500 ml voda
- 2 pomaranč chemicky neošetrený
- 500 ml víno červené
- 2 balíčky Škoricový cukor Dr. Oetker
- 1 kg cukor
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Na prípravu sirupu slivky vložíme do hrnca a zalejeme vodou. Privedieme do varu a za stáleho miešania asi 5 minút povaríme. Odstavíme a necháme vychladnúť. Potom pridáme kôru a šťavu z pomarančov, víno, škoricový cukor a cukor zmiešaný so Sirupfixom. Dôkladne premiešame a odložíme na noc do chladničky.
- 2 Na druhý deň zmes prepasírujeme cez sitko alebo gázu. Sirup privedieme do varu a 5 minút povaríme. Odoberieme prípadnú penu a horúci sirup nalejeme do sterilných a zohriatych fliaš. Fľaše dôkladne uzavrieme viečkami a asi na 20 minút položíme naležato.

### Tip:

- Sirup chutí výborne zriedený v teplom čiernom čaji.

