







# Hruškový sirup so škorivicou

Chutný ovocný dúšok so sirupom z hrušiek si pripravíte jednoducho aj Vy so Sirupfixom Dr. Oetker.

asi 2 litre    jednoduchá príprava  do 30 minút



## Prísady::

### Prísady:

- 1 kg hrušky olúpané
- 1 l voda
- 2 balíčky Škoricový cukor Dr. Oetker
- 1 kg cukor
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

### Ešte potrebujeme:

- ponorný mixér
- fľaša

- 1 Na prípravu sirupu hrušky umyjeme, olúpeme, zbavíme jadrovníkov, nakrájame na menšie kúsky, odvážíme 1 kilogram a vložíme do hrnca. Hrušky zalejeme vodou a pomocou ponorného mixéra rozmixujeme. Pridáme škoricový cukor a za stáleho miešania povaríme asi 5 minút. Odstavíme a necháme vychladnúť. Potom vmiešame cukor zmiešaný so Sirupfixom, dôkladne rozmiešame a uložíme na noc do chladničky.
- 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 zohriatych fliaš. Fľaše dôkladne uzavrieme viečkami a asi na 20 minút položíme naležato.

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

### Tip:

- Zo sirupu môžeme pripraviť studený aj teplý nápoj.

