






Jahodovo-čerešňový sirup

Nič nepoteší viac, ako vlastnoručne vyrobený sirup z ovocia z vlastnej záhradky. Pripravte si ho aj Vy so Sirupfixom Dr. Oetker.

1400 mililitrov    jednoduchá príprava do 40 minút



Prísady::

Prísady:

- 500 g jahody (očistené a rozmixované)
- 500 g čerešne (odkôstkované a rozmixované)
- 500 ml voda
- 1000 g cukor
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Na prípravu sirupu rozmixované jahody a čerešne vložíme do hrnca a zalejeme vodou. Privedieme do varu a za stáleho miešania asi 5 minút povaríme. Odstavíme a necháme vychladnúť. Potom pridáme cukor so Sirupfixom, dôkladne rozmiešame 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 môžeme pripraviť aj z mrazeného ovocia.

