



Jahodovo-ríbezľový sirup

Pravé letné osvieženie z ovocia z vlastnej záhradky. Chutný domáci sirup si môžete jednoducho pripraviť aj Vy pomocou Sirupfixu Dr. Oetker.

asi 2000 mililitrov    jednoduchá príprava  do 30 minút



Prísady::

Prísady:

500 g jahody očistené a rozmixované
500 g ríbezle červené očistené a rozmixované
500 - 600 ml voda
1000 g cukor
1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Na prípravu sirupu jahody a ríbezle vložíme do hrnca a rozmixujeme a pridáme 500 - 600 ml vody. Privedieme do varu a za stáleho miešania povaríme 5 až 10 minút. Odstavíme a necháme vychladnúť. Potom pridáme cukor zmiešaný 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.

