

Medovkový sirup

Originálne osveženie pripravené z lístkov čerstvej medovky. Sirup, ktorý si jednoducho a rýchlo pripravíte doma so Sirupfixom Dr. Oetker.

asi 1500 mililitrov    jednoduchá príprava  do 30 minút



Prísady::

Prísady:

- 1 l voda teplá, prevarená
- 1 kg cukor
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker
- 6 hrste listy medovky čerstvé
- šťava z 2 väčších pomarančov

- 1 Na prípravu sirupu v teplej prevarenej vode dôkladne rozmiešame 1 kg cukru a Sirupfix. Pridáme lístky medovky, šťavu z pomaranča a odložíme na noc do chladničky.
- 2 Na druhý deň precedíme 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.

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