



Melónový sirup s čili

Pikantná chuťová kombinácia! Pripravte si aj Vy originálny melónový sirup s čili s pomocou Sirupfixu Dr. Oetker!

asi 1800 mililitrov    jednoduchá príprava  do 40 minút



Prísady::

Prísady:

1000 g melón červený
rozmixovaný
20 g zázvor očistený
500 ml pomarančový džús 100%
soľ
čili korenie
1000 g cukor
1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Na prípravu sirupu rozmixovaný melón a na plátky nakrájaný zázvor vložíme do hrnca a zalejeme džúsom. Pridáme soľ a čili. Privedieme do varu a za stáleho miešania povaríme asi 5 - 10 minút. Odstavíme a necháme vychladnúť. Potom pridáme cukor zmiešaný so Sirupfixom, dôkladne rozmiešame a odložíme na noc do chladničky.
- 2 Na druhý deň prepasírujeme 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.

Tip:

- Sirup chutí výborne zriedený i v teplom čaji.

