



Pomelový sirup s limetkou

Chutný domáci sirup, vhodný do čaju aj na limonádu si môžete pripraviť aj Vy so Sirupfixom Dr. Oetker.

asi 1500 mililitrov    jednoduchá príprava  do 40 minút



Prísady::

Prísady:

- 1 kg dužina z pomela očistená
- 300 ml voda
- 2 ks limetka chemicky neošetrená
- 1 kg cukor
- 1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

- 1 Na 1 kg dužiny budeme potrebovať asi 2 pomelá. Očistenú dužinu dáme do hrnca a zalejeme vodou. Privedieme do varu a za stáleho miešania asi 5 minút povaríme. Odstavíme a necháme vychladnúť. Potom pridáme na plátky nakrájané limetky a cukor zmiešaný so Sirupfixom a uložíme na noc do chladničky.
- 2 Na druhý deň zmes prepasírujeme cez sitko a sirup asi 5 minút povaríme. Horúci ho nalejeme do poriadne umytých a vyhriatych fliaš. Fľaše dôkladne uzavrieme a asi na 20 minút dáme naležato.

Tip:

- Filetovanie citrusov: ostrým nožom okrájame kôru z celého obvodu plodu až po dužinu. Pozdĺž bielej šupky vykrajujeme kúsky tak, aby sme získali čistú dužinu.

