



Púpavový sirup jednoducho i kreatívne

Jednoduchá príprava púpavového sirupu len vďaka Cukru na sirup od Dr. Oetker. Pripravte si ho aj Vy! Vyberte si jednoduchý variant alebo s pridaním mäty či zázvoru.

asi 800 mililitrov



jednoduchá príprava



up to 30 Min.



Prísady:

Prísady:

4 hrste kvet púpavy (ca 180 g)

500 ml voda

1 balíček Cukor na sirup Dr.

Oetker

- 1 Kvety púpavy očistíme a namočíme do vlažnej prevarenej vody. Pridáme kyselinu citrónovú a Cukor na sirup Dr. Oetker a zmes premiešame, kým sa cukor nerozpustí. Prikryjeme pokrievkou a necháme 24 hodín v chladničke macerovať.
- 2 Sirup scedíme, privedieme do varu a asi 15 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.

Kreatívne varianty podľa chuti a nálady:

Na prípravu **Púpavového sirupu s mäťou** pridáme v prvom kroku prípravy k základným surovinám niekoľko stoniek mäty piepornej (ca 7 -10 g). Ďalej pokračujeme podľa návodu na prípravu.

Na prípravu **Púpavového sirupu so zázvorom** pridáme v prvom kroku prípravy k základným surovinám 50 očisteného zázvoru nastrúhaného najemno, alebo nakrájaného na tenké plátky. Ďalej pokračujeme podľa návodu na prípravu.





recipe.tip.from.the..

- Púpavový sirup chutí výborne v teplom čaji aj ako chladený nápoj s ľadom.
- Odporúčané dávkovanie sirupu je 1 diel sirupu na 10 dielov vody.

