



Ríbezľový sirup

Osviežujúci sirup rýchlo a jednoducho so Sirupfixom Dr. Oetker.

2 litre



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

1 kg ríbezle čierne (zbavené stopiek)

1200 ml voda

30 g ríbezľové listy

60 g mäta pieporná čerstvá

1 balíček Sirupfix Dr. Oetker

900 g cukor kryštálový

- 1 Ríbezle popučíme pučidlom na zemiaky, zalejeme vodou a privedieme do varu. Povaríme asi 10 minút a necháme vychladnúť. Potom rozmixujeme ponorným mixérom. Pridáme cukor, Sirupfix, umyté bylinky a listy. Prikryjeme a uložíme na noc do chladničky.
- 2 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 nahriatych fliaš. Fľaše uzavrieme dôkladne viečkom a asi na 20 minút ich dáme naležato.

