



Sirup z lesného ovocia

Skvelý domáci ovocný sirup pripravíte rýchlo a jednoducho so Sirupfixom Dr. Oetker.

2 litre    jednoduchá príprava do 40 minút



Prísady::

Prísady:

- 1 kg zmes lesného ovocia
- 100 ml voda
- 1 kg cukor
- Sirupfix Dr. Oetker
- 2 ks citrón chemicky neošetrený

- 1 Na prípravu sirupu ovocie vložíme do hrnca a zalejeme vodou. Privedieme do varu a za stáleho miešania asi 5 minút povaríme. Odstavíme, necháme schladnúť a pomocou mixéru rozmixujeme. Potom pridáme cukor, Sirup-fix a na plátky nakrájané citróny 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.

