

Malinová šťáva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr pískový 1 kg
- maliny 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maliny vložíme do cedníku, propláchneme je studenou vodou a necháme dobře okapat. Promícháme se 100 g cukru, rozmačkáme a vložíme nejlépe do kameninové nebo do skleněné čisté nádoby.

Nádobu zakryjeme a dáme na 1-2 dny do chladna. Maliny několikrát za den promícháme. Pak je přendáme do cedníku s čistou gázou a necháme prokapat.

Čistou šťávu opatrně přelijeme do kastrolu, rychle svaříme a sbíráme pěnu. Nakonec přidáme cukr, a když se rozpustí, sundáme z ohně a necháme vychladnout. Pokud se nám zdá šťáva málo výrazná, můžeme přidat trochu kyseliny citronové. Hotovou šťávu nalijeme do čistých lahví a dokonale je uzavřeme.