

Borůvkový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- borůvky 700 g
- voda 1.25 l
- Kyseliny citrónové Dr.Oetker 1 balíček
- Gelfixu Klasik 1:1 Dr.Oetker 1 balíček
- krystalový cukr 1 kg

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

- 1.) Borůvky omyjeme a společně s vodou a kyselinou citrónovou povaříme asi 2 minuty.
- 2.) Propasírujeme přes plátno a šťávu přivedeme k varu. Přidáme Gelfix klasik smíchaný se 2 PL cukru. Asi 1 minutu povaříme.
- 3.) Přidáme zbytek cukru a přivedeme k varu. Za stálého míchání povaříme 5 minut. Nalijeme do čistých lahví a uzavřeme.
- 4.) Uzavřené láhve uchováváme v chladu a temnu.

Poznámka:

recept na 2 litry
chceme-li sirup dietní, vynecháme krystalový cukr