

Cukrový sirup bez příchuti

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- voda 3.8 l
- cukr krystal 500 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Do dokonale čistého hrnce nasypeme cukr, přilijeme vodu a rozpustíme ho
2. Pak nádobu s vodou postavíme na slabý oheň a za občasného míchání vařečkou pomalu přivedeme do varu
3. Vařící tekutinu postříkáme trochou vody a pěnu, jež se tvoří na povrchu, odstraňujeme
4. Cukr povaříme 5-6 minut
5. Takto upravený sirup přes plátýnko prolijeme do skleněné nebo porcelánové nádoby a necháme ho vychladnout
6. Vychladlý cukrový sirup buď hned použijeme, anebo jej nalijeme do lahví, zazátkujeme a uchováme pro další upotřebení.

Poznámka:

recept na půl litra sirupu