

Malinový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Maliny 1 kg
- Kyselina citrónová 8 g
- Cukr krystal 1 kg

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na přípravu šťávy použijeme čerstvě natrhané maliny, nesmí být příliš přezrálé a napadené plísní.

Maliny rozmačkáme a zalijeme půl litrem vody. Takto připravenou směs necháme stát asi 12 hodin. Šťávu po 12-ti hodinách přecedíme přes čisté plátýnko, ze zbytku malinové drtě můžeme zbytek šťávy ještě šetrně přes plátno vymačkat.

Na 1 litr vzniklé šťávy přidáme 1,6 kg cukru a za stálého míchání (na mírném ohni) cukr ve šťávě rozpouštíme. Sirup zahřejeme nejvýše na teplotu 80 °C. Malinový sirup nesmí přejít varem.

Ještě horký malinový sirup nalijeme do čistých lahví, které ihned uzavřeme. Malinový sirup uchováváme na chladném místě.

Malinový sirup plníme do důkladně vymytých skleněných lahví. Vymýváme je horkou vodou a pečlivě je vypláchneme. I uzávěry lahví nebo korkové zátky napaříme, případně ponoříme na pár minut do

horké vody, poté je vysušíme.