Ostružinový sirup

Kategorie: Nápoje

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 2

- Cukr krystal 1 ks
- Kyselina citrónová 12 g
- Ostružiny 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Použijeme mísu ostružin. Ostružiny šetrně propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Pak je rozmačkáme v hrnci a za stálého míchání přivedeme k varu. Při mírném varu je mícháme a zahříváme asi 15 minut. Pak šťávu z ostružin scedíme přes čisté plátýnko a mírným mačkáním vylisujeme šťávu i ze zbylé drtě v plátýnku. Odměrkou zjistíme množství získané šťávy a šťávu necháme 12 hodin ustát.

Mezitím si můžeme odvážit cukr a kyselinu citronovou. Budeme potřebovat 0,8 kg cukru a 12 g kyseliny citronové na každý litr získané šťávy. Čas využijeme i na přípravu lahví a uzávěrů. Lahve i uzávěry musí být řádně vymyté horkou vodou.

Po 12-ti hodinách šťávu zahřejeme na 80 °C, přisypeme cukr a kyselinu citronovou. Za stálého míchání necháme cukr a kyselinu v ostružinové šťávě rozpustit. Mícháme na mírném ohni 15 minut, nesmíme nechat dojít sirup k bodu varu! Ostružinový sirup pak ihned plníme do sterilních lahví, které okamžitě uzavřeme. Plné lahve nepřenášíme, dokud nevychladnou.

Pokud plníme lahve zahorka, nemusíme již dále sirup sterilovat. Abychom sirup udrželi co nejdéle v dobrém stavu, uchováváme plné lahve na chladném místě.

Ostružinový sirup ředíme vychlazenou vodou, nejlépe perlivou. Připravený nápoj má výraznou barvu i chuť.