

Cukrový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Voda 1 l
- Cukr 500 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do dokonale čistého hrnce nasypeme cukr, přilijeme vodu a cukr v ní necháme rozpustit. Potom hrnec postavíme na slabý oheň a za občasného míchání vařečkou pomalu přivedeme k varu.

Pěnu, která se tvoří při vaření na povrchu, odstraníme. Vaříme asi 5-6 minut.

Takto upravený sirup přes plátýnko prolijeme do skleněné nebo porcelánové nádoby a necháme vychladnout.

Hotový cukrový sirup můžeme ihned použít, anebo jej nalijeme do lahví, zazátkujeme a uchováme pro další upotřebení.

Poznámka: recept je přibližně na 0,5 litru hotového sirupu.