

Rakytníkový sirup za studena

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Plody rakytníku 1 ks
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve většině receptů na zpracování rakytníku se uvádí tepelné zpracování, které však zničí spoustu velmi cenných látek. Proto jsem vyzkoušel vlastní postup.

Bobule rakytníku propereme ve vodě, necháme okapat a pak propasírujeme. Jde to sice pomalu, ale výsledek stojí za to.

Do šťávy přidáme cukr v poměru 1 kg na 1 litr a mícháme až do rozpuštění. To je vše. Hotový sirup je třeba skladovat ve tmě a chladnu. Kdo má chladný tmavý sklípek, úplně postačí, mně v něm sirup vydržel dva roky a nezkazil se. Není-li sklípek, pak zbývá lednička.