

Rybízový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Černý rybíz 1 ks
- Cukr 1 ks
- Kyselina citronová 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rybíz odstopkujeme, umyjeme, rozmačkáme, přidáme vodu, aby byl ponořený (nebo více dle vlastní úvahy). Necháme do druhého dne, občas promícháme. Nesmí ale moc zkvasit. Pak přes gázu zlehka procedíme a vymačkáme, odměříme a dáme do větší nádoby.

Zahřejeme zhruba na 70 °C a přidáme na každý litr šťávy 1,7 kg cukru a 3-10 g kyseliny citrónové.

Čím víc vody, tak i více kyseliny citrónové. Zahřejeme na 85 °C, mícháme, sbíráme pěnu.

Ihned ještě horké plníme do lahví, ty položíme a necháme až do vychladnutí. Takto připravený sirup v lahvích nerolosovat.

Stejným postupem můžeme dělat sirup z jahod, malin, ostružin, ale přidáme více kyseliny citrónové.