

# Jahodový sirup

**Kategorie:** [Nápoje](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- cukr krupice 120 g
- jahody 2 kg
- voda 150 ml

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Jahody omyjeme, zbavíme "korunek" a necháme okapat. Pak je vsypeme do hrnce, přilijeme vlažnou vodu a rozmačkáme. Ve vodní lázni jahodovou šťávu za občasného míchání hodinu prohříváme. Poté šťávu vymačkáme přes plátýnko.

Odměříme šťávu, na každých 500 ml šťávy počítáme 400 g cukru. Šťávu i s cukrem nalijeme do čistého hrnce a uvedeme do varu. Za občasného míchání vaříme max. 5 minut. Delší var vede k želírování.

Připravený jahodový sirup nalijeme do nahřátých sklenic, zazátkujeme a vychladlé sklenice uskladníme.

Sirup vydrží asi 6 měsíců, ale nikoli u nás. Kyselina citronová ani želírovací prostředky nejsou potřeba.