

Malinový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krystal 1.6 kg
- maliny 1 kg
- voda 0.5 l
- kyselina citronová 8 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na přípravu šťávy použijeme čerstvě natrhané maliny, nesmí být příliš přezrálé a napadené plísní.

Maliny rozmačkáme a zalijeme půl litrem vody. Takto připravenou směs necháme stát asi 12 hodin. Šťávu po 12-ti hodinách přecedíme přes čisté plátýnko, ze zbytku malinové drtě můžeme zbytek šťávy ještě šetrně přes plátno vymačkat.

Na 1 litr vzniklé šťávy přidáme 1,6 kg cukru a za stálého míchání (na mírném ohni) cukr ve šťávě rozpouštíme. Sirup zahřejeme nejvýše na teplotu 80 °C. Malinový sirup nesmí přejít varem.

Ještě horký malinový sirup nalijeme do čistých lahví, které ihned uzavřeme. Malinový sirup uchováváme na chladném místě.

Malinový sirup plníme do důkladně vymytých skleněných lahví. Vymýváme je horkou vodou a pečlivě

je vypláchneme. I uzávěry lahví nebo korkové zátky napaříme, případně ponoříme na pár minut do horké vody, poté je vysušíme.