

Třešňový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 0.4 kg
- kyselina citronová 7 g
- třešně 1 kg
- voda 0.5 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Třešně namočíme asi na hodinu do vody a necháme z nich vyplavat červy. Oprané třešně rozvaříme ve vodě za neustálého míchání a současného drcení plodů. Na 1 kg tmavých třešní dáme 0,5 litru vody.

Rozvařené třešně propasírujeme. Necháme sednout kal a čirou (nebo i mírně zakalenou) třešňovou šťávu uvedeme do slabého varu. Na 0,5 litru šťávy přidáme 0,4 kg cukru a 7 g kyseliny citronové. Poté provařený třešňový sirup naplníme do lahví.

Třešňový sirup používáme k přípravě osvěžujících nápojů v horkých letních dnech.