

Jahodový sirup za studena

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kyselina citronová 50 g
- voda 1.5 l
- cukr 2.5 kg
- čerstvé jahody 2.5 kg

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ovoce očistíme, dáme do větší plastové nádoby, zasypeme kyselinou citronovou, zalijeme vodou a necháme 24 - 48 hodin louhovat. Mírné zakvašení není na závadu.

Ovoce potom scedíme přes pláténko, ale nevyhazujeme. Do šťávy nasypeme 2 - 2,5 kg cukru a občas zamícháme, až se cukr zcela rozpustí. Můžeme přidat přípravek pomůcka ke konzervování, ale není to nutné, šťáva se nekazí.

S ovocem, které nám zbylo, stejným postupem celý proces ještě jednou opakujeme. Z tohoto množství získáme asi 8 litrů opravdu výborné šťávy.

Jahodový sirup za studena při konzumaci ředíme vodou asi 1:10.