

Ostružinový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krystal na 1 l čisté šťávy 1.5 kg
- ostružiny 1 kg
- kyselina citronová 10 g
- voda 500 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ostružiny důkladně propereme, osušíme a nasypeme do porcelánové nádoby, kde je rozmačkáme. Přilijeme 1/2 litru vody, ve které jsme rozpustili kyselinu citrónovou. Nádobu zakryjeme a dáme na tři dny do lednice.

Potom šťávu z ostružin přecedíme přes jemné plátýnko, odměříme její obsah, přidáme potřebné množství cukru a vaříme, dokud se cukr nerozpustí.

Ještě horký sirup nalijeme do umytých, vyhrátých lahví, uzavřeme a po vychladnutí uložíme na tmném místě.

Sirup je určen k rychlé spotřebě.