

Šípkový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- šípký 1 kg
- voda 2 l
- cukr krystal 1.5 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Šípky rozdrtíme v elektrickém robotu a zalijeme 2 litry vody. Směs vaříme za mírné teploty 10 minut, poté ji přecedíme přes síto a následně necháme překapat přes plátno. Ve šťávě nesmí zůstat žádné chloupky, které by nás při konzumaci mohly dráždit.

Šťávu zahřejeme na 70 °C a za stálého míchání rozpustíme 1,5 kg cukru krystal. Horkou šťávu naléváme do sklenic. Na povrch každé sklenice nalijeme lžičku alkoholu (například rumu) a zazátkujeme. Šťávu uložíme do chladna.

Šípkový sirup smícháváme podle chuti s vodou a podáváme jako zdravé občerstvení.