

Domácí jahodový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 1.5 dl
- cukr 1 kg
- jahody 2 kg

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jahody důkladně omyjeme, zbavíme korunek a vsypeme do velkého hrnce. Jahody přelijeme vlažnou vodou a důkladně rozmačkáme (třeba štouchadlem na brambory).

Jahody přivedeme k varu a za častého promíchání vaříme 1 hodinu. Převařené jahody přecedíme přes plátýnko a vzniklou šťávu promícháme s cukrem. Znovu 5 minut povaříme, aby se cukr rozpustil. Na každý půllitr jahodové šťávy počítáme 400 - 500 g cukru.

Ještě horký jahodový sirup plníme do nahřátých sklenic a zazátkujeme.

Jahodový sirup ředíme vodou, čajem apod. Z tohoto množství připravíme asi 2 půllitrové sklenice jahodového sirupu.