

Třešňová šťáva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- třešně 1 ks
- cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Omyté a vypeckované třešně rozmačkáme a protlačíme hustým sítem do hrnce. Budeme potřebovat 500 g čisté třešňové šťávy.

Vytlačenou šťávu smícháme s cukrem (na 500 g třešňové šťávy dávám 400 g cukru) a vše vaříme. Je nezbytné stále sbírat pěnu. Že je šťáva hotová poznáme tak, že několik kapek dáme na studený talíř, správně uvařená třešňová šťáva se nebude rozbíhat. Hotovou třešňovou šťávu necháme vychladnout.

Vychladnutou šťávu naplníme do lahví, které uzavřeme. Uložíme do studené a suché místnosti.

Třešňovou šťávu ředíme vodou podle chuti. Podáváme vychlazenou.