

Domácí malinový sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krystal 1 kg
- maliny 1 hrnek
- malinové listy 80 ks
- voda 0.5 l
- kyselina citronová 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maliny (hrneček - 250 ml), malinové listy a vodu dáme do hrnce a vaříme 10 minut.

Poté směs přecedíme a vymačkáme, přidáme cukr a kyselinu citronovou. Dále vaříme 8 - 10 minut a plníme do láhví. Sirup jen zazátkujeme a nesterilizujeme.

Domácí malinový sirup smícháme podle chuti s vodou a podáváme. Podotýkám, že je to sirup, ne šťáva, proto tolik cukru. Sirup se většinou nezkaží, jenom začne rosolovatět.