Jahodový sirup

Kategorie: Nápoje

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- jahody 2 kg
- cukr krupice 1.4 kg
- voda 150 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jahody omyjeme, zbavíme "korunek" a necháme okapat. Pak je vsypeme do hrnce, přilijeme vlažnou vodu a rozmačkáme. Ve vodní lázni jahodovou šťávu za občasného míchání hodinu prohříváme. Poté šťávu vymačkáme přes plátýnko.

Odměříme šťávu, na každých 500 ml šťávy počítáme 400 g cukru. Štávu i s cukrem nalijeme do čistého hrnce a uvedeme do varu. Za občasného míchání vaříme max. 5 minut. Delší var vede k želírování.

Připravený jahodový sirup nalijeme do nahřátých sklenic, zazátkujeme a vychladlé sklenice uskladníme.

Sirup vydrží asi 6 měsíců, ale nikoli u nás. Kyselina citronová ani želírovací prostředky nejsou potřeba.