

Jablečný sirup

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Šťáva 1 l
- Cukr 1 kg
- Kyselina citrónová 10 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vylisovanou šťávu nechám 6-12 hodin usadit, pak zahříváme na 80-90 °C za stálého míchání přidáváme cukr. Pozor nesmí se vařit, aby sirup neměl „varnou příchutí“. Plníme do lahví při teplotě asi 40-50 °C a zazátkujeme.

Skladujeme v chladu ve vodorovné poloze.