

NEVAŘENÝ SIRUP Z ČERNÉH RYBÍZU

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Rybíz 3 l
- Voda 2 l
- Kyselina citrónová 50 g
- Cukr 2 kg
- Petol 1 balení

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Čistý rybíz bez stopek zalijeme vodou, přidáme kyselinu citronovou a necháme 24 hodin stát, občas zamícháme.

Sirup přecedíme, přidáme cukr a sáček petolu, promícháme až se cukr rozpustí.

Nalejeme do lahví.

Ovoce můžeme použít ještě jednou, postup je stejný, použijeme však již jen 1,5 l vody, 5 dkg kyseliny citronové (stačí i 3 dkg), 2 kg cukru a petol.

Jestli-že nechceme ovoce vyhodit, přidáme 3 l čerstvého ovoce a můžeme udělat džem. Kyselina citronová se již nedává, cukr podle chuti.