

# Jahodový sirup s brusinkami

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 12

- Jahody 2 kg
- Voda 1 l
- Brusinky 500 g
- Kyselina citrónová 25 g
- Cukr 1 kg

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Jahody omyjeme, necháme dobře odkapat a po částech je rozmixujeme. Brusinky rozmačkáme a přidáme spolu s kyselinou k jahodám. Vše zalijeme vodou, směs promícháme, nalijeme do skleněné nebo nerezové nádoby, zakryjeme ji čistým plátnem, převážeme a necháme stát dva dny v chladu.

Pak ovocnou šťávu přecedíme přes hustý cedník, odměříme ji a nalijeme do kastrolu. Přidáme odpovídající množství cukru, promícháme a za průběžného sbírání pěny tvořící se na povrchu zahřejeme k bodu varu (nevaříme).

Jakmile se cukr rozpustí, přelijeme sirup do čistých sklenic, dobře je uzavřeme a sirup necháme vychladnout.