

Jahodový sirup II

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Jahody 3 kg
- Voda 1 l
- Kyselina citrónová 25 g
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Jahody omyjeme, necháme dobře odkapat, očistíme je a po částech rozmixujeme. Přidáme kyselinu citronovou a vodu, promícháme a směs nalijeme do skleněné nebo nerezové nádoby. Zakryjeme ji čistým plátnem, převážeme a necháme dva dny stát v chladu.

Pak jahodovou šťávu přecedíme přes hustý cedník, odměříme množství šťávy a nalijeme ji do kastrolu. Přidáme odpovídající množství cukru, promícháme a zahřejeme k bodu varu (nevaříme). Jakmile se cukr rozpustí, přelijeme sirup do čistých lahví, uzavřeme je a sirup necháme vychladnout.