

Jahodový sirup s meduňkou

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Jahody 2 kg
- Voda 5 dl
- Šťáva z pomerančů 5 dl
- Citrónová šťáva 1 dl
- Cukr 1 ks
- Citrón 1 ks
- Meduňka 2 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Jahody omyjeme, osušíme, očistíme je a po částech rozmixujeme. Zalijeme je 5 dl vody, přidáme šťávu z mandarinek a pomerančů a citronovou šťávu a směs nalijeme do skleněné nebo nerezové nádoby. Zakryjeme ji čistým plátnem, převážeme a směs necháme dva dny stát v chladu.

Pak šťávu přecedíme přes hustý cedník, odměříme ji, nalijeme do kastrolu a přidáme odpovídající množství cukru. Dobře promícháme, zahřejeme a průběžně sbíráme pěnu, která se tvoří na povrchu. Jakmile se cukr rozpustí a sirup dosáhne bodu varu, naplníme ho do čistých lahví, do každé vložíme tři plátky nakrájené z chemicky neošetřeného nebo důkladně omytého citronu, přidáme několik lístků meduňky a sklenice dobře uzavřeme.