

Malinový sirup

Maliny chutnají nejlépe právě utržené, ale sirup je skoro stejně dobrý. Využijete jej nejen na přípravu nápoje, ale i na dezerty. Výborně chutná s vanilkovou zmrzlinou a vaflí!

Suroviny a postup:

- 1 kg čerstvých malin
- 500 ml vody
- 1,5 kg krupicového cukru
- 8 g kyseliny citronové



1 Maliny vložte do většího hrnce a rozmačkejte je šťouchadlem na brambory.



2 Rozmačkané ovoce zalijte vodou a zvolna jej zahřívejte do úplného rozvaření.



3 Malinovou směs propasírujte přes jemné síto a odměřte získaný objem tekutiny - měli byste získat 1 l ovocné šťávy. Chybějící objem tekutiny dolijte vodou.



4 Kyselinu citronovou smíchejte s cukrem.

5



Malinovou šťávu zahřejte na 80°C, rozmíchejte v ní cukr s kyselinou citronovou a vše dobře promíchejte.

6



Sirup stále prohřívejte a udržujte na 80°C (tekutina nesmí projít varem) dalších 15 minut.

7



Horkým sirupem plňte připravené lahve.

8



Sirup po vychladnutí skladujte na tmavém a chladném místě.

Tip:

Pečená rajčata můžete přidat k čerstvě připraveným těstovinám a za několik málo minut tak vytvořit skvělý pokrm s minimem úsilí.