

Hustý jahodový sirup

Počet porcí: 100

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Umyté jahody pomixujeme a dáme do hrnce převařit s vodou a kyselinou citrónovou. Následně propasírujeme přes sítko. Vznikne nám asi 3,5 l šťávy. Dáme do hrnce vařit spolu s želírovacím cukrem a 2 lžičkami cukru. Přivedeme k varu a vsypeme zbytek cukru, který mícháním necháme rozpustit. Nalijeme do čistých skleněných lahví a uzavřeme. Skladujeme na tmavém a chladném místě.

Ingredience

- **Jahody** - 2000 g
- **Pitná voda nesycená** - 2500 g
- **Cukr krystal** - 20 g
- **Kyselina citronová potravinářská** - 80 g
- **Želírovací cukr Extra 2:1 500 g** - 500 g

