

Syrup

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

Bílá řepa cukrovka.

Postup

Řepu dobře očistíme, opláchneme a oškrabeme. Pak ji nakrájíme na kousky, dáme do hrnce, zalijeme vodou a vaříme do měkka. Když se voda rychle vypařuje, musíme stále dolévat.

Když je řepa uvařená, scedíme vodu, řepu dáme po částech do ubrousku, promačkáme a všechnu šťávu, kterou z ní vycedíme, přidáme do scezené vody. Pak ji dáme opět na plotnu a vaříme do zhoustnutí.

Syrup je dobrá pomazánka na chléb pro děti. Používáme jej také k přípravě perníku a s ovocnou přísadou je osvěžujícím nápojem. Ze 20 kg řepy získáme asi 2 až 2,5 l syruhu.

Vím o čem píš, s mým tchánem a jeho manželkou jsme sirob nejednou vařili. Pak k tomu bramborové placky nasucho pečené, potřené sádlem. Delší dobu se dařilo sehnat ovocný sirob v NDR...a tím to končí, teď již vzpomínám.

Doporučená příloha:

někdy byl chleba nakrájený na proužky, někdy bramborové placky..

Původní kuchyní tohoto receptu je Česká republika