

Jablečný sirup

Kategorie: Alkoholické nápoje

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 litr šťávy

1,6 l

70 kg cukru (dle kyselosti jablek)

8-10 g kyseliny citronové

Postup

Postup přípravy: Vylisovanou šťávu nechám 6-12 hodin usadit, pak zahříváme na 80-90 °C za stálého míchání přidáváme cukr. Pozor nesmí se vařit, aby sirup neměl varnou příchut'. Plníme do lahví při teplotě asi 40-50 °C a zazátkujeme.

Skladujeme v chladu ve vodorovné poloze.