



Detail produktu

Dr. Oetker Sirupfix na sirup, 40 g

Dr. Oetker **Sirupfix** je směs v prášku na domácí zavařování hustých **sirupů z ovoce, květů, bylinek, nebo zázvoru**
1000 g ovoce + Sirupfix + 1000 g cukru + 500 - 1000 ml vody = chutný a hustý sirup

Příprava sirupu z ovoce:

1. Umyté a rozmačkané anebo na malé kousky nakrájené ovoce vložíme do hrnce a přidáme 500 - 1000 ml vody (v závislosti na šťavnatosti ovoce). Povaříme 5 - 10 minut.
2. Odstavíme a **necháme zchladnout**. Přidáme Sirupfix smíchaný s 1000 g cukru, důkladně rozmícháme a necháme přes noc v chladničce.
3. Ovoce přecedíme přes gázu, plátno nebo jemné sítko, přivedeme do varu, krátce povaříme 3 - 5 minut a odebereme případnou pěnu. Horký sirup nalejeme do sterilních láhví, uzavřeme víčky a láhve dáme asi na 20 minut naležato.

Příprava sirupu z bezového květu, bylinek nebo zázvoru:

10 velkých květů bezu černého nebo 6 hrstí bylinek nebo 300 g zázvoru, 1000 ml vody

1. Na přípravu sirupu z bezu nebo z bylinek namočíme květy nebo bylinky do horké (ne vroucí) převařené vody. Na přípravu zázvorového sirupu zázvor oloupeme, nakrájíme na plátky a 10 minut povaříme.
2. Do **zchladlé** směsi přidáme Sirupfix smíchaný s 1000 g cukru a necháme přes noc v chladničce.
3. Směs přecedíme přes gázu, plátno nebo jemné sítko, přivedeme do varu a povaříme asi 10 - 15 minut.
4. Horký sirup nalijeme do sterilních láhví, uzavřeme víčky a láhve dáme asi na 20 minut naležato.

Sirup po otevření skladujte v ledničce. Doporučené ředění: 1 díl sirupu na 10 dílů vody.

Složení:

Dextróza, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), enzymy celulóza a pektináza do potravin.

Alergeny:

Může obsahovat stopy mléka, vajec, lupinové mouky a obilovin obsahujících lepek.

EAN:	8595072627665
Obj. číslo:	934987
Výrobce:	Dr. Oetker
Značka:	Dr. Oetker
Url produktu:	https://www.bal.cz/dr-oetker-sirupfix-na-sirup-40-g