

Mirabelkový sirup

Potřebujeme:

2 litry mirabelkového protlaku
1,5 kg cukr krupice
3 ČL kyselina citronová



Postup:

Nasbírané mirabelky (špendlíky) důkladně omyjeme. Připravíme si větší hrnec, ve kterém omyté mirabelky uvaříme. Dobře uvařené ovoce přecedíme přes kuchyňské sítko a necháme vychladnout.

Do vychladlého protlaku přimícháme cukr, kyselinu citrónovou a rozmícháme za studena (mirabelky želírují sami o sobě a při zahřívání bychom mohli mít místo sirupu marmeládu).

Hotový sirup je lehce kyselkavý, hustý, voňavý, krásně oranžový a hlavně domácí.

