

Šeříkový sirup



Recept na domácí šeříkový sirup

Co budete potřebovat:

- 4 hrsti čerstvých květů šeříku (pouze kvítky, bez stopek)
- 1 litr vody
- 1 kg cukru (klasický krystal)
- 2 bio citrony (nejlépe chemicky neošetřené)

Postup:

- Nasbírejte květy šeříku ideálně dopoledne, když nejvíc voní. Neoplachujte je – ztratily by aroma. Jen je lehce protřepejte a zkontrolujte, že neobsahují hmyz.
- Do velkého hrnce nalijte 1 litr vody, přiveďte k varu a odstavte.
- Přidejte šeříkové květy, na kolečka nakrájené citrony (můžete i se slupkou, ale bez pecek).
- Zakryjte hrnec poklicí nebo čistou utěrkou a nechte louhovat 24 hodin při pokojové teplotě.
- Druhý den přecedte výluh přes jemné sítko nebo plátýnko do čistého hrnce.
- Přidejte cukr, přiveďte k varu a vařte 10–15 minut, dokud se cukr úplně nerozpustí a sirup mírně nezhoustne.
- Ještě horký sirup nalijte do sterilizovaných lahví, pevně uzavřete a nechte vychladnout.

Skladování:

- V lednici vydrží otevřený sirup přibližně 2–3 týdny.
- Pokud chcete sirup uchovat déle, můžete ho zavařit (např. 15 minut při 80 °C) nebo přidat špetku kyseliny citronové jako konzervant.

Tip na použití:

- Do perlivé vody s ledem a citronem – osvěžující domácí limonáda.
- Na palačinky, do jogurtu nebo k přelítí ovocného salátu.
- Do prosecca nebo ginu jako netradiční květinový doplněk.

