

JAHODOVÝ SIRUP

Potřebujeme:

- 1,5 kg jahod
- 1 citron
- 1 l převařené vody
- 500 g práškového sladidla **TŘTINOVÝ CUKR STEVIA®**
- 20 g kyseliny citronové

Postup:

Jahody omyjeme, očistíme, vložíme do nádoby a rozmačkáme. Přidáme na plátky nakrájený citron a kyselinu citronovou. Promícháme a zalijeme převařenou vodou. Nádobu přikryjeme a necháme stát v chladnější místnosti 24 hodin.

Poté směs přecedíme a jahody prolisujeme do hrnce. Ke směsi přidáme práškové sladidlo **TŘTINOVÝ CUKR STEVIA®** a vaříme na střední intenzitě ohřevu, dokud se sladidlo nerozpustí. Průběžně sbíráme pěnu, která se tvoří na hladině.

Hotový sirup přelijeme do čistých lahví, uzavřeme a necháme vychladnout.

