

Rýmovníkový sirup

30 ks listů čerstvého rýmovníku

0,5 l vody

1 citron nebo limetka

250 g hnědého cukru

250 g cukru krupice

Lístky opláchneme a pokrájíme. Citron nebo limetku oloupeme (či oškrábeme škrabkou vrchní vrstvu kůry) a nákrájíme na tenké plátky. Obojí vložíme do sklenice a zalijeme vroucí vodou. Až směs vychladne, odložíme do lednice na 24 hodin a občas protřepeme. Druhý den přecedíme a přidáme cukr. Pomalým varem necháme cukr rozpustit a směs pak postupně zredukovat na požadovanou konzistenci sirupu za občasného promíchání. Plníme do vypařených sklenic a uložíme do lednice. Pro delší dobu uchování zasterilujeme.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---