

Moje jahodové leto



Kvalita je nejlepší recept.



Vystačí na:

700 ml sirupu

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

500 g očistených
a roztlčených jahôd

100 ml vody

hrst' mäťových lístkov

1 balíček Cukru na sirup

Dr. Oetker



Chladivé občerstvenie

JAHOĎOVÝ SIRUP S MÄTOU

1. Na prípravu sirupu jahody vložíme do hrnca a zalejeme vodou. Pridáme lístky mäty. Privedieme do varu a za stáleho miešania asi 5 minút povaríme. Odstavíme a necháme vychladnúť. Potom pridáme cukor na sirup a uložíme na noc do chladničky.
2. Na druhý deň zmes prepasírujeme cez sitko alebo gázu. Sirup privedieme do varu a 5 minút povaríme. Odoberieme prípadnú penu a horúci sirup nalejeme do sterilných a vyhriatych fliaš. Fľaše uzavrieme dôkladne viečkami a asi na 20 minút ich položíme naležato.

TIP:

Mäťové lístky môžeme
nahradit' lístkami
medovky.

Vysvetlenie použitých piktogramov a značiek:



jednoduchá príprava



stredná obťažnosť



predpokladáme už skúsenosti
so zaváraním



príprava do 20 min.



príprava do 40 min.



príprava do 60 min.

KL = kávová lyžička

PL = polievková lyžica

Prípomíname, že všetky recepty sú vyskúšané len s výrobkami Dr. Oetker.

Zaváraniny uchováваме na chladnom a tmavom mieste.

Otvorené poháre ukladáme do chladničky a rýchlo spotrebujeme.





Vystačí na:
700 ml sirupu

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

500 g očistených
a roztlačených jahôd

100 ml vody

2 chemicky neošetrené
limetky

1 balíček Cukru na sirup
Dr. Oetker



Citrusové osvieženie na letné dni

JAHOĎOVÝ SIRUP S LIMETKOU

1. Na prípravu sirupu jahody vložíme do hrnca a zalejeme vodou. Pridáme limetky nakrájané na tenké kolieska. Privedieme do varu a za stáleho miešania asi 5 minút povaríme. Odstavíme a necháme vychladnúť. Potom pridáme cukor na sirup a uložíme na noc do chladničky.
2. Na druhý deň zmes prepasírujeme cez sitko alebo gázu. Sirup privedieme do varu a 5 minút povaríme. Odoberieme prípadnú penu a horúci sirup nalejeme do sterilných a vyhriatych fliaš. Fľaše uzavrieme dôkladne viečkami a asi na 20 minút ich položíme naležato.

TIP:

Limetky môžeme
nahradit' 1 citrónom alebo
polovicou pomaranča.





Vystačí na:

asi 6 pohárov à 200 ml

Doba prípravy: asi 40 minút

Prísady:

1 kg očistených jahôd

1 ks Vanilkový struk

„Bourbon“ Dr. Oetker

balíček Želírovacieho cukru

so stéviou Dr. Oetker



Ľahučké vanilkové pohladenie

JAHOODOVÝ DŽEM S VANILKOU SO ZNÍŽENÝM OBSAHOM KALÓRIÍ

1. Na prípravu džemu vložíme očistené jahody do hrnca a pomocou tyčového mixéra ich rozmixujeme. Pridáme rozkrojený vanilkový struk a želírovací cukor so stéviou a dôkladne premiešame. Za stáleho miešania privedieme zmes do varu a povaríme minimálne 5 minút.
2. Na tanierik kvapneme 1-2 KL práve uvareného džemu. Ak je po vychladnutí málo tuhý, primiešame do zmesi 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr. Oetker.
3. Odoberieme struk a prípadnú penu a plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme dôkladne viečkami a obrátíme na 5 minút hore dnom.

TIP:

Vanilkový struk môžeme nahradiť 2 KL Extraktu Bourbon vanilka Dr. Oetker.



Džemy a sirupy připravené s láskou!

