

# DOMOWY SYROP MALINOWY NAJLEPSZY

## Składniki:

- 1kg świeżych malin
- 500ml wody
- 500g cukru
- 1 mała cytryna lub pół dużej

## Przygotowanie:

Maliny razem z wodą umieścić w garnku. Gotować przez 5 minut od zagotowania. Wywar przecedzić przez sitko. Do soku dodać cukier i sok z cytryny, ponownie zagotować i gotować przez 10 minut. Zszumować. Gorący wlać do wyparzonych butelek, szczelnie zamknąć i zostawić do całkowitego wystudzenia. Voila!



Można wykorzystać jako dodatek do kaszki, naleśników, lodów, deserów, herbaty lub rozcieńczony wodą.

## Notatki:

