

syrop z dzikiej róży



JUSTYNA88



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	1 litr
cukier	12 kg
sok z cytryny	do smaku
dzika róża	2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

owoce umyć, zemiać. wodę zagotować z cukrem, przyprawić, połączyć z przecierem i podgrzewać do temp. 80 stopni, pozostawić na 3-4 godziny. w tym czasie jeszcze raz podgrzać do temp. 80 stopni. następnie zagotować, przecedzić przez gazę, przelać do butelek, zakorkować. korek zalać lakiem lub stearyną.