

Sirop din flori de soc

Un gust familiar, din copilărie

3 sticle 500 ml



grad de dificultate mediu



up to 40 Min.



Ingrediente:

pentru siropul din flori de soc:

20 flori de soc
750 ml apă
1 kg zahăr tos
2 picuri Sare de lămâie Dr. Oetker
2 vârfuri de cuțit Conservant Dr. Oetker

1 Spălarea florilor de soc:

Florile de soc se scufundă în apă rece (nu sub jet), apoi se lasă să se scurgă cât mai bine pe un șervețel de hârtie. Se taie codița florilor cu o foarfecă.

2 Fierberea siropului din flori de soc:

Se fierbe apa cu zahărul circa 2 minute, în clocot. Se ia oala de pe foc și se adaugă sarea de lămâie și conservantul apoi se amestecă bine. Florile de soc se pun într-un recipient rezistent la căldură (volum de circa 2 l), care se poate închide cu un capac. Se toarnă apoi soluția de zahăr peste flori. Florile se lasă apoi circa 5 zile, acoperite, într-un loc întunecat și răcoros (de preferință la frigider).

3 Umplerea siropului în sticle:

Se tapetează o sită cu un șervețel de hârtie. Se strecoară siropul. Siropul strecurat se mai dă în fiert o dată apoi se toarnă imediat în sticlele pregătite. Se închid cu capacul filetat apoi se lasă sprijinite pe capac circa 5 minute. Sticlele se păstrează cel mai bine răsturnate într-o cutie.



Dr. Oetker RO S.R.L.

Tip from the Test Kitchen

- Pentru o băutură delicioasă se amestecă puțin sirop din flori de soc cu apă minerală sau cu vin.
Pentru că sezonul florilor de soc este foarte scurt, se poate pregăti și o cantitate dublă de sirop.

