

Syrop miętowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5

Liczba porcji: 1

Czas gotowania: 10 minut

Użyte akcesoria :

- mieszadło

Przygotowanie :

1. Miętę umyć i osuszyć.
 2. Do naczynia miksującego założyć mieszadło, włożyć 6 gałązek mięty, 200 g cukru, 200 g wody i kilka kropel soku z cytryny. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować – 95°C, czas 10 minut, prędkość 2.
 3. Zawartość dzbanka przelać do innego naczynia z pokrywką i odstawić na 24 godz.
 4. Sos przecedzić przez sitko i przelać do czystego słoiczka lub szklanej buteleczki.
 5. Syrop przechowywać w lodówce.
 6. Syropu miętowego można używać jako dodatku do drinków, napojów, lodów lub innych deserów.
-

Wskazówki :

- Aby syrop był bardziej aromatyczny można dodać więcej gałązek mięty. Można również dodać kilka kropel zielonego barwnika spożywczego dla uzyskania bardziej intensywnego zielonego koloru.
- Syrop można równie zapasteryzować, wówczas wydłuży się czas jego przydatności do spożycia.