Domácí rybízový sirup

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

2 kg	čerstvý rybíz
2 kg	krupicový cukr

Postup přípravy

Omytý čerstvý rybíz rozmáčkáme a vložíme do velkého hrnce (nejlépe kameninového). Zasypeme 100 až 200 g cukru a hrnec zakryjeme plátýnkem. Necháme stát 2 až 3 dny. Zhruba 2x denně promícháme. Poté přecedíme šťávu přes plátýnko a rybíz důkladně vymačkáme. Šťávu vložíme do hrnce, přidáme zbytek cukru a přivedeme k varu. Důkladně sbíráme pěnu. Hotovou šťávu slijeme do sklenic a zavaříme. Při podávání naředíme vodou.