

Borůvková šťáva



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

3631 kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/boruvkova-stava>

Příprava

Borůvky dáme do vody, přivedeme k varu a vaříme 40 minut. Poté borůvky propasírujeme přes síto. Přidáme citrónovou šťávu, cukr a za stálého míchání vaříme 5 minut, dokud se cukr zcela nerozpustí. Vlijeme do sterilizovaných sklenic a uzavřeme víčkem. Víčka dotáhneme a potom uvolníme o čtvrt otáčky. Sklenice vložíme do nádoby, zalijeme vodou až k uzávěrům a uvedeme k bodu varu. Vaříme 30 minut. Poté sklenice vytáhneme, víčka dotáhneme a necháme vychladnout. Uchováваме na chladném a tmavém místě.



Ingredience

- ✓ 1,5 kg borůvek
- ✓ 300 ml vody
- ✓ 30 ml citrónové šťávy
- ✓ 750 g cukru krystalu

Kategorie

Ovoce, Zavařeniny, Pomocné recepty, Ostatní