

HÁZI MEGGYSZÖRP



A házi meggyszörp hozzávalói

- 2 kg meggy
- 0.5 kg kristálycukor
- 0.75 liter víz
- Fél citrom leve
- Kevés citromsav

A házi meggyszörp elkészítése

- A meggyeket alaposan megmossuk, megtisztítjuk, és kimagozzuk. Magozás közben az ujjainkkal a meggy húsát szétnyomkodhatjuk kissé.
- Egy nagyobb lábosba tesszük, felengedjük a vízzel és feltesszük melegedni. Nem kell rögtön forralni, csak lassan egyre jobban főzni és közben ne felejtsük el sűrűn kevergetni.
- Mikor már ténylegesen felforrt, leszűrhetjük. Alaposan nyomkodjuk ki a levét, a szűrőben visszamaradt gyümölcsből készíthetünk lekvárt a meggyszörp mellett, ha már úgyis könnyéig meggyesek vagyunk.
- A kinyert meggylébe facsarjuk bele a citrom levét és adjuk hozzá a cukrot. A mennyiségeket aszerint változtathatjuk, hogy mennyire szeretnénk savanyúra vagy édesebbre a meggyszörpöt. Adjuk hozzá a citromsavat (kb 1tk.) is ettől savanykásabb lesz a szörp, de tartósítja is.
- Keverjük el alaposan, tegyük vissza a tűzhelyre, és további 30 percig főzzük.
- Az üvegeket alaposan mossuk és fertőtlenítsük ki. Ezt akár mosogatógépben is megtehetjük, 70 fokos programra állítva azt. S ne feledkezzünk meg az üvegek kupakjának megtisztításáról se.
- Még forrón töltjük az üvegekbe a szörpöt, ami nagyjából 2 liter lesz.
- Száraz dunsztban hagyjuk kihűlni.