

SKANDINÁV PITYPANG SZIRUP ALMÁVAL

(Hagyományos skandináv népi recept)

Hozzávalók

50 pitypang virág (csak a sárga szirmok, ollóval vágjuk le a zöld részt)

500 g apróra vágott alma (kb. 3 alma)

1 szál apróra vágott rebarbara (elhagyható)

1 liter víz

500 g cukor (körülbelül)

egy citrom leve



Elkészítési mód

1. Rakjuk egy edénybe az almát, a pitypangvirágokat, a rebarbarát, a citrom levét és a vizet. (Ha ökológikus almát használunk, akkor nem kell meghámozni).
2. Hagyjuk a forrás után kb. fél órát lassan bugyogni.
3. Majd szűrjük le, hogy a lé tiszta legyen. A színe gyönyörű sárga.
4. Mérjük meg a levet, és öntsük vissza az edénybe. Ugyanannyi cukrot mérünk hozzá, mint amennyi a lé súlya.
5. Addig főzzük, amíg besűrűsödik. Vigyázzunk, ne hagyjuk túl sokáig főni, nem szabad hagyni, hogy színt váltson.
6. A szirupot tiszta és kiforrázott üvegekbe töltjük, és jól lezárjuk.

Megjegyzés

A szirup inkább folyadékszerű. Általában palacsintára, zöldségre kanalazzák rá, vagy teába rakják. Finom és egészséges!