



KORONÁS
LUKOR®

AZ AGRANA MÁRKÁJA

Lekvár és Szörp Receptek

**Az otthon az a hely,
ahol otthon érzem magam.**

HOZZÁVALÓK

- 1 kg kezeletlen héjú narancs
- 2-3 ág menta
- 1 kg Koronás Szirupcukor
- 3/4 liter víz



A mentát nem csak
fűszernövényként
lehet használni,
de gyógynövényként is
értelmes fogyasztanunk.

Mentás narancsszörp

ELKÉSZÍTÉS

A vizet a szirupcukorral összeemelegítjük, hogy a cukor feloldódjon. Közben a narancsok levét kifacsarjuk és a sziruphoz adjuk, a mentalevelekkel együtt. Összefőzzük, majd leszűrjük. A kész levet újramelegítjük, majd fertőtlenített üvegekbe adagoljuk. Ízlés szerint vízzel hígítjuk, citromkarikával díszíthetjük.



HOZZÁVALÓK

- 2 db alma
- 3 cm gyömbér
- 1 kg Koronás Szirupcukor
- 3/4 l víz



Gyömbérszörp almával

ELKÉSZÍTÉS

A vizet a szirupcukorral összeemelegítjük, hogy a cukor feloldódjon. Hozzáadjuk a feldarabolt almákat és a megtisztított, felszeletelt gyömbért. Néhány percig együtt főzzük, majd leszűrjük. A kész levet újraforraljuk, majd üvegekbe adagoljuk. Ízlés szerint vízzel hígítjuk.

HOZZÁVALÓK

- 1 db kezeletlen héjú narancs
- 2 db kezeletlen héjú lime
- 1 db kezeletlen héjú citrom
- 2 ágacska kakukkfű
- 1 kg Koronás Szirupcukor
- 3/4 liter víz



Citrusszörp kakukkfűvel

ELKÉSZÍTÉS

A vizet a szirupcukorral összeemelegítjük, hogy a cukor feloldódjon. Hozzáadjuk a felkarikázott citrusokat és a kakukkfűvet, néhány percig együtt főzzük, majd leszűrjük.

A kész levet újraforraljuk, majd üvegekbe adagoljuk.

Ízlés szerint vízzel hígítjuk, citruskarikákkal díszítjük.



HOZZÁVALÓK

1db kezeletlen héjú citrom
1 csokor citromfű
1 kg Koronás Szirupcukor
3/4 liter víz



A citromfű
egyike a
legrégebben használt
gyógynövényeknek,
melyet elsősorban
idegerősítő és nyugtató
hatása miatt
alkalmaznak.

Citromfűszörp citrommal

ELKÉSZÍTÉS

A vizet a szirupcukorral összekelegetjük, hogy a cukor feloldódjon. Hozzáadjuk a citromfűvet és a felkarikázott citromot. Néhány percre együtt főzzük, majd leszűrjük. A kész levet újraforraljuk, majd üvegekbe adagoljuk. Ízlés szerint vízzel hígítjuk, citruskarikákkal díszítjük.

HOZZÁVALÓK

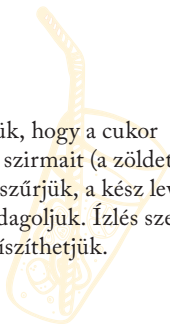
3 marék pitypang
1 kg Koronás Szirupcukor
3/4 l víz



Pitypangszörp

ELKÉSZÍTÉS

A vizet a szirupcukorral összeemelegítjük, hogy a cukor feloldódjon. Belecsipkedjük a pitypang sárga szirmait (a zöldet ne!) és pihentetjük 1-2 órát, akár 1 éjszakát. Leszűrjük, a kész levet újraforraljuk, majd fertőtlenített üvegekbe adagoljuk. Ízlés szerint vízzel hígítjuk, citromkarikával díszíthetjük.





HOZZÁVALÓK

1 kg szilva
0,5 kg áfonya
50 dkg Koronás Befőzőcukor 3:1



Az áfonyának
rendkívül magas az
antioxidáns-tartalma,
valamint az
immunrendszert is
erősíti.

Szilvalekvár áfonyával

ELKÉSZÍTÉS

A gyümölcsöket megmossuk, a szilvákat kimagozzuk, négybe vágjuk, és az áfonyával elkeverjük. A gyümölcsök kb. 2/3-át botmixerrel leturmixoljuk. Hozzákeverjük a befőzőcukrot és forrástól számítva 5 percig főzzük. Sterilizált üvegekbe töltjük, az üvegeket fejre állítjuk pár percre és el is készült a lekvárunk.

HOZZÁVALÓK

1 kg sárgabarack

50 dkg ribizli

50 dkg Koronás Befőzőcukor 3:1



A ribizli kiemelkedő
vitaminforrás.
Gazdag C, B1, B2, B6
és E-vitaminban is.

Ribizlis baracklekvár

ELKÉSZÍTÉS

A barackot megmossuk, kimagozzuk, majd összeturmixoljuk. Elkeverjük a befőzőcukorral, majd forrást követően még 3 percig kevergetve főzzük. Az utolsó percben beletesszük a leszemezett ribizliket. Az esetlegesen képződött habot eltávolítjuk róla. Üvegekbe merjük, majd a tetejüket rátekerve 5 percig fejre állítjuk.



HOZZÁVALÓK

- 1 kg őszibarack
- 1 db egész citrom
- 1 tk levendulavirág
- 50 dkg Koronás Befőzőcukor 2:1



Őszibarackdzsem levendulával

ELKÉSZÍTÉS

A barackokat meghámozzuk, félbe vágjuk, eltávolítjuk a magjukat, és apró kockákra daraboljuk. Hozzáadjuk a megmosott, negyedekre vágott, magnélküli citrom levét, összekeverjük a befőzőcukorral, és fél órán át állni hagyjuk. A gyümölcsmasszát egyszer felforraljuk, majd tűzről levéve összeturmixoljuk. Ezután hozzáadjuk a citromszeleteket, és további 6-8 percig főzzük. A citromszeleteket kivesszük, hozzáadjuk a levendulavirágot, és még egyszer felforraljuk. Forrón az üvegekbe töltjük.

HOZZÁVALÓK

- 2 kg alma
- 1 kg sárgabarack
- 1 kg Koronás Befőzőcukor 3:1
- 1 db citrom facsart leve



Barackos almalekvár

ELKÉSZÍTÉS

A gyümölcsöket megmossuk, a barackot kimagozzuk, az almát meghámozzuk, negyedeljük, magházát kiszedjük. A barackot leturmixoljuk az almával. Ha szükséges, adhatunk hozzá kevés vizet. Hozzákeverjük a befőzőcukrot, a citrom facsart levét és felfőzzük. 5 percig rotyogtatva főzzük, majd steril üvegekbe töltjük a lekvárt. A lekvárokat lezárjuk, fejre állítjuk őket 5 percre, majd visszafordítjuk és kihűtjük. Felbontás után hűtőben tároljuk.



A cseresznye termése
méregtelenítő hatású,
teakészítményekhez is
használják.

HOZZÁVALÓK

50 dkg meggy
1 kg cseresznye
50 dkg meggy
50 dkg Koronás Befőzőcukor 3:1
2 db vaníliarúd



Meggy-cseresznye lekvár

ELKÉSZÍTÉS

A gyümölcsöket alaposan megmossuk, kimagozzuk, majd a nagyját leturmixoljuk. Hozzákeverjük a befőzőcukrot. A vaníliarudakat felhasítjuk, kiszedjük a magokat és mind a magokat, mind a rudat hozzáadjuk. Kevergetve felforraljuk. Rotyogtatva főzzük 8 percig, majd sterilizált üvegekbe töltjük. Az üvegeket fejre állítjuk 5 percre, majd visszafordítjuk és kihűtjük.



AZ AGRANA MÁRKÁJA



*Az otthon az a hely, ahol
a legfinomabb szörpök készülnek.*

Receptek, tippek, ötletek:
koronascukor.hu