

## Multivitamin szörp



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

(2 l szörphez)

150 g zeller  
500 g paradicsom  
350 g sárgarépa  
800 g alma  
2 citrom leve  
Néhány citromfűlevél  
Néhány mentalevél  
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Szuper 3:1**  
350 g cukor  
1,5 l víz  
1 kávéskanál **Dr. Oetker Tartósítószer**

Előkészítés:

A zöldségeket megtisztítjuk. Az almát megmossuk, meghámozzuk, és a magházát eltávolítjuk, majd a megadott mennyiségeket kimérjük. A zellert, a paradicsomot és az almát kis darabokra vágjuk, a sárgarépát lereszeljük.

Elkészítés:

A zöldségeket és az almát a citromlével, a zöldfűszer-levelekkel és a dzsemfixszel jól elkeverjük, és lefedve kb. 2 órán keresztül állni hagyjuk. Utána hozzáadjuk a cukrot és a vizet, majd az elegyet állandó keverés mellett erős lángon felforraljuk. Ha forr, a tűzről levesszük, és lefedve kb. 5 percig állni hagyjuk. Utána az egészet egy finom szűrőn leszűrjük, és a tartósítószerrel alaposan elkeverjük benne. Az elkészült szörppel azonnal peremig töltjük az előkészített üvegeket. Lezárjuk, és hűvös helyen tároljuk.

Tippek:

A leszűrt zöldség- és almadarabokat turmixoljuk össze ízlés szerint tejjel és mézzel, ebből is kellemes italt nyerhetünk.

A szörpöt elkészíthetjük cukor helyett folyékony édesítőszerrel is. Ez esetben ebből 40 ml-t számítsunk, és a víz mennyiségét növeljük meg 1,7 l-re.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)