

# Multivitamin szörp

Vitaminnal teli szörp a család minden tagjának

kb. 4 üveg ((500 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A szörphez:

- 150 g zeller
- 500 g paradicsom
- 350 g sárgarépa
- 800 g alma
- 2 db citrom leve
- citromfű levél
- mentalevél
- 1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1
- 350 g cukor
- 1,5 liter víz
- 1 kávéskanál Dr. Oetker Tartósítószer

## 1 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.

## 2 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 tartósítószeret alaposan elkeverjük benne. Az elkészült szörppel azonnal peremig töltjük az előkészített üvegeket. Lezárjuk, és hűvös helyen tároljuk.

### Tip from the Test Kitchen

- 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.