

# ŠÍPKOVÉ PYRÉ

**Suroviny:** 1 kg šípok, 1500 ml vody, 4 lyžice medu a 2 lyžice trstinového cukru

**Postup:** šípky umyjeme a povaríme domäkka (cca 1 hodinu). Celé ich následne rozmixujeme tyčovým mixérom a prepasírujeme cez sitko. Možno pridať trochu vody, aby sa vám pyrú lepšie pasírovalo. Do hmoty pridáme sladidlo (med, cukor, popr. čakankový sirup alebo stéviu) a varíme 1,5 - 2 hodiny, kým nevznikne hustejšia hmota. Neskôr dáme do pohárov, uzavrieme a necháme vychladnúť hore dnom. Bez cukru je pyrú dobré na použitie napríklad do omáčok.

