ŠÍPKOVÉ PYRÉ

Suroviny: 1 kg šípků, 1500 ml vody, 4 lžíce medu a 2 lžíce třti nového cukru

Postup: šípky omyjeme a povaříme doměkka (cca 1 hodinu). Celé je posléze rozmixujeme tyčovým mixérem a propasírujeme přes sítko.
Lze přidat trochu vody, aby se vám pyré lépe pasírovalo. Do hmoty přidáme sladidlo (med, cukr, popř. čekankový sirup nebo stévii) a vaříme 1,5 - 2 hodiny, dokud nevznikne hustší hmota. Posléze dáme do sklenic, uzavřeme a necháme vychladnout dnem vzhůru. Bez cukru je dobré na použití třeba do omáček.