

Zavařený červený rybíz

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rybíz 2 kg
- voda 250 ml
- ocet 200 ml
- cukr krupice 1 kg
- skořice celá 0.33 ks
- hřebíček 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přebraný červený rybíz opláchneme, přelijeme vroucí vodou s octem a scedíme.

V kastrůlku uvaříme vodu s cukrem, kouskem celé skořice a hřebíčkem. Přidáme rybíz a pět minut vaříme.

Horkým rybízem plníme sklenice, které zavíčkujeme a hned obrátíme dnem vzhůru.

Poznámka:

Pro zvýraznění chuti můžeš přidat do vody ještě jednu hvězdičku badyánu.