

Likér z černého rybízu

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Pálenka 1 l
- Hřebíček 1 ks
- Černý rybíz 20 ks
- Cukr krystal 750 g
- Černý rybíz 1 kg
- Skořice 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 2

Postup:

Kuličky černého rybízu ani lístečky, které jsme natrhali, nepereme je-li to možné. A pokud je to nutné, tak necháme opět oschnout. Lístečky promneme mezi prsty a rozložíme na dno větší zavařovací sklenice. Na rozložené lístky vložíme hřebíček, narovnáme rybíz a zasypeme cukrem.

Potom vše zalijeme pálenkou, hermeticky uzavřeme a necháme 3 měsíce v teplé a slunečné místnosti. Poté šťávu procedíme, listí a hřebíček odstraníme, ale kuličky rybízu rozmačkáme včetně jadérek a vrátíme zpět do sklenice se šťávou.

Po dalším měsíci luhování likér scedíme přes husté sítko a po pár dnech, kdy se usadí jemná sedlina můžeme rozlévat.