Černorybízový likér

Kategorie: Nápoje

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 1

- Černý rybíz 1 l
- Vodka 2 dl
- Celá skořice 1 ks
- Cukr krupice 700 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rybíz by měl být zbaven stopek a opravdu zralý, aby se v likéru mohla rozležet jeho chuť. Rybíz důkladně propláchneme a necháme okapat.

Bobule rozmačkáme, smícháme s cukrem, skořicí a vodkou. Dobře promícháme a necháme čtyři týdny odstát.

Potom přecedíme, rozlijeme do lahví a uchováme na tmavém, chladném místě.

Černorybízový likér servírujeme podle nálady nebo chuti.