

# Brusinková vodka

**Kategorie:** [Nápoje](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Cukr 3 lžíce
- Voda 2 lžíce
- Brusinky 1 šálek
- Vodka 500 ml
- Pomerančová kůra 0.5 ks

**Doba přípravy:** 5 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

V menším hrnci smíchejte cukr, vodu a brusinky. Zahřejte, dokud se cukr zcela nerozpustí a brusinky začnou trochu měknout.

Smíchejte s vodkou, do lahve přidejte pomerančovou kůru a nechte alespoň 3 dny (max. 30 dní) odstát při pokojové teplotě.

Před podáváním vychladte. Při nalévání můžete/nemusíte zcedit.

Celkový objem brusinkové vodky je větší než výchozí půl litru - budete potřebovat větší láhev (nebo trochu upijte :D ).