

Griotka z černých jeřabin

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Voda 1 l
- Cukr krystal 400 g
- Mandlová třešť - hořká 1 ks
- Hnědý rum 500 ml
- Jeřabiny 1 l

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jeřabiny přelejeme litrem vařící vody a necháme 4-5 dnů v chladu, pak lehce promačkáme a přecedíme. Přidáme 400 g cukru a povaříme. Necháme vychladnout, zalijeme rumem a mandlovou třeští.