

Brusinky z červeného rybízu

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- celá skořice 4 ks
- hřebíček 4 ks
- cukr 700 g
- červený rybíz 1 kg

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rybíz omyjeme, obereme ze stonků a svaříme s hřebíčkem, cukrem a celou skořicí. Stačí 5 minut. Přidáme trochu rumu.

Takto provařený a dochucený červený rybíz naplníme do skleniček a sterilujeme na 80 °C zhruba 15 minut.

Brusinky z červeného rybízu podle uvedeného receptu chutnají výtečně ke svíčkové.