

Domáci griotka

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- čerstvé višně 4 l
- rum 1 l
- cukr 1 kg
- **podle potřeby**
- vodka nebo líh 1 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Slovensko

Počet porcí: 1

Postup:

Višně umyjeme, zbavíme stopek a připravíme si rum a velkou sklenici o obsahu 5l, tu dobře očistíme.

Do čistého skla ukládáme po vrstvách cukr a višně, vrstvy zakončíme cukrem. Sklenici uzavřeme a necháme stát na tmavém a chladném místě do druhého dne.

Po odležení zalijeme rumem, který by měl být až nad poslední vrstvou. Uzavřeme a po dobu 6 - 8 týdnů necháme uležet. Raději si to poznačíme do kalendáře, abychom nezapomněli. Během tohoto času višně s cukrem alespoň jednou do týdne promícháme dřevěnou vařečkou.

Po uplynutí předepsané doby višně přecedíme a necháme je okapat. Určitě je nevyhazujeme, je to lahůdka! Do tekutiny vlijeme vodku nebo silnější líh (množství podle vlastního uvážení).

Domáci griotku přelijeme do lahví a opět uskladníme. Je jen na nás, jak dlouho nám vydrží.