

Brusinková vodka

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Brusinky 150 g
- Cukr krupice 55 g
- Kůra z 1 pomeranče 1 ks
- Vodka 750 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Norsko

Postup:

Ve středně velkém rendlíku zahřívejte brusinky, cukr a dvě lžíce vody, dokud se cukr úplně nerozpustí a brusinky nepustí lehce narůžovělou šťávu a nenabobtnají. Pak vše přendejte do velké skleněné nádoby, přidejte kůru z pomeranče a zalijte vodkou. Přiklopte a nechte stát při pokojové teplotě do zchladnutí. Přelijte do lahví a uzavřete. V chladu vydrží až jeden měsíc.