

Červený rybíz á la brusinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 6

755 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/cerveny-rybiz-a-la-brusinky>

Příprava

Zralý červený rybíz obereme na jednotlivé kuličky a pečlivě odstraníme špatné plody. Opereme, necháme okapat a přidáme cukr. Smícháme dohromady a v chladnu necháme do druhého dne uležet. Pak přidáme skořici, kyselinu citronovou, hřebíčky a asi čtvrt hodiny povaříme na mírném plameni. Přidáme rum, dávám ho až ke konci varu a pak horké plníme do malých skleniček - používám od jogurtů, které jsem přetím pořádně vymyla vřelou vodou. Po naplnění otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout. Poměrně pak zahoustne. Uložíme v chladnu a temnu. Z jednoho kg rybízu mám asi 6 skleniček od malých jogurtů.

Ingredience

- 1 kg červeného rybízu
- 70 dkg cukru krupice
- 2 lžičky mleté skořice
- 2 lžičky kyseliny citronové
- 4-6 hřebíčků
- 5 lžic rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Zavařeniny, Klasika, Rodina

Tip k receptu

Recept mám asi od r. 2004 od kamarádky, která ho přinesla recept a ochutnávku na babinec do restaurace, kde jsme měly sraz. Málem nám kvůli tomu vyhodili ven. Pak jsem ho ztratila a našla až teď. Bohužel někde už je po rybízu, já to ještě stihla. Je to opravdu dobrá náhrada brusinek k svíčkové omáčce. Hřebíčkem nešetřím, mám vše radši pikantnější, ale radši se držím receptu, ne každý je stejný jako já. Využití najde i při jiných příležitostech v kombinaci slanosladkých jídel.

