

Rybízový přeliv

rybíz po odšťavnění

voda

cukr

Odšťavňovali jsme rybíz na džem a bylo mi líto ten zbytek s ještě viditelným obsahem šťávy vyhodit. Tak jsem přidala trochu vody, asi 5 minut směs povařila a ještě horkou propasírovala přes husté sítko. K přepasírované šťávě jsem přidala cukr (polovinu hmotnosti šťávy) a ještě 3 minuty převarila, aby se cukr rozpustil. Je to výborný základ pro tvarohovou zmrzlinu nebo jako přeliv na poháry.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---