

Rybíz a la brusinky

1 kg červeného rybízu
na přelití 1/4 l vody a 1/4 l octa

dále:

650 g cukru

1,5 dl vody

svítek skořice, 5 hřebíčků

40 ml rumu

Rybíz zbavený stopek přelijeme svařenou vodou s octem a po chvíli scedíme. Přidáme vodu, cukr, koření (nejlépe v čajovém sáčku, abychom ho nemuseli pak obtížně vybírat) a povaříme za mírného varu a stálého míchání asi 10 minut. Vmícháme rum a ještě horké plníme do čistých skleniček. Sterilujeme v troubě ve vodní lázni při 180 °C na horní a spodní ohřev 25 minut, pak vypneme a necháme ještě využít zbytkového tepla aspoň 20 minut. Po zchlazení zkontrolujeme přichycení víček, skleničky označíme a používáme jako brusinky ke svíčkové nebo třeba do jogurtu.

Dávka je na cca 9 přesnídávkových skleniček.

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