

# Rybíz jako brusinky

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

2 kg	rybíz (nemusí být jen červený, může být červený + černý rybíz dohromady)
2 lžíce	skořice mletá
2 lžíce	citronová kůra z chemicky neošetřeného citrону
3 ks	hřebíček
200 g	krystalový cukr
1/4 l	tuzemák



## Postup přípravy

Rybíz omyjeme, otrháme kuličky a dáme je do pekáčku, kde posypeme mletou skořicí, citronovou kůrou, roztlučeným hřebíčkem a krystalovým cukrem. Pečeme při 120 stupních Celsia asi 45 minut. Poté přilijeme tuzemák a vše opatrně promícháme. Ještě horký džem plníme do malých čistých skleniček. Upevníme víčka, skleničky obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout. Podáváme místo klasického brusinkového džemu.