

Brusinková glazura

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Portské víno 250 ml
- Brusinkový džem 125 ml
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Krupicový cukr 50 g
- Pomerančová kůra 2 ks
- Tymiánová větvička 2 ks
- Bobkový list 1 ks
- Skořice 1 svazek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

V hrnci smíchejte 250 ml portského vína, 125 ml brusinkového džemu (hutného), 1 lžíci balzamikového octa, 50 g krupicového cukru, 3 kousky pomerančové kůry, 2 čerstvé tymiánové větvičky, 1 bobkový list a 1 svitek skořice. Zahřívajte 3 minuty na slabém plameni, aby se cukr rozpustil, pak zvyšte plamen a nechte probublávat asi 10 minut, aby glazura krásně zhoustla.