



RUM PORZECZKOWY / RED CURRANT RUM

miodowekrolestwo.com

Składniki (4 porcje):

- 230 g czerwonych porzeczek w syropie,
- 1 łyżka soku z cytryny,
- 2-3 łyżki cukru,
- 160 ml białego rumu,
- 125 g świeżych porzeczek (do dekoracji),
- kilka kostek lodu,
- kilka łyżek cukru i płynnego miodu (do dekoracji).

Wykonanie:

1. Porzeczki w syropie przecedź do rondelka. Sok pozostaw w oddzielnym naczyniu, będzie stanowił bazę drinków.
2. Do odcedzonych owoców wsyp cukier oraz sok z cytryny. Podgrzewaj całość na małym ogniu, do momentu aż porzeczki rozpadną się, tworząc konfiturę. Odstaw do ostygnięcia.
3. Na talerz wylej płynny miód – obtocz w nim brzegi szklanek, a następnie zanurz w cukrze.
4. Do każdej ze szklanek przelej po równo syrop z porzeczek (około 30 ml na szklankę) oraz 40 ml rumu, zamieszaj.
5. Dodaj do drinków po 1-2 łyżki konfitury z porzeczek oraz lód. Jeszcze raz wymieszaj każdy napój.
6. Udekoruj całość gałązkami świeżych porzeczek.