

# Bezinkový likér - nevařený, podle rodinné tradice



Obtížnost:

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/bezinkovy-liker-nevareny-podle-rodinne-tradice>

## Příprava

Bezinkové kuličky s celým trsem opereme a dáme do smaltovaného hrnce, kam přilijeme litr vroucí vody, přidáme kyselinu citronovou a necháme 24 hodin namočené a přikryté vylouhovat. Společně s cukrem ohřejeme (pozor - nesmí vařit!) a mícháme cca 15 minut do jeho rozpuštění, přidáme rum a přelijeme do lahví. Další konzervace není potřeba.

Užíváme při nachlazení, revmatismu a dalších bolestech neurologického původu.

Dávkování: ráno a večer užíváme 1-2 lžice.

## Ingredience

- ✓ 1 g kyseliny citronové
- ✓ 1 l vody
- ✓ 60 dkg cukru krupice
- ✓ 1 kg bezinkových plodů
- ✓ 1/4 l rumu

## Kategorie

Podzim, Finančně nenáročné, Zavařeniny



### Tip k receptu

Pro děti a řidiče můžeme udělat variantu bez rumu, ráno by to v práci asi těžko pochopili při namátkové kontrole, ačkoliv alkoholu tam není mnoho.

