

Bezinkový likér s vodkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

2259 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/bezinkovy-likér-s-vodkou>

Příprava

Z bezinek si musíme připravit 2 litry čisté šťávy. Vyrobíme ji buď v odšťavňovači nebo vymačkáme bezinky v čistém kusu látky (třeba v utěrce). Šťávu dáme do hrnce, přidáme cukr a všechno koření a vaříme pomalým varem asi 20 minut. Vařenou šťávu necháme v hrnci proležet 24 hodin, pak přecedíme přes sítko a smícháme s vodkou. Dobře promíchaný likér nalijeme do čistých lahví a uložíme v chladu a temnu.

Tip k receptu

Podle babičky má nejlepší léčivý účinek jedna malá štamprdlíčka denně. Působí proti migrénám, zánětech nervů a proti vysokému tlaku.



Ingredience

- 2 l šťávy z černého bezu
- 700 g cukru krupice
- 2 tyčinky celé skořice
- 10 ks hřebíčku
- 1 lžíce citronové kůry
- 1 l vodky
- 2 ks badyánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Zima, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Nápoje a koktejly