

Ořechový likér



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

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

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechovy-likér>

Příprava

Měkké zelené ořechy dobře omyjeme, rozkrájíme na menší čtvrtky a dáme do láhve s širokým hrdlem. Dále přidáme do láhve hřebíčky, skořici, pomerančovou a citronovou kůru, dále líh a zhruba 250 ml vody. Láhev uzavřeme a postavíme na slunečné místo, kde ji necháme 3 týdny stát a pracovat na vnitřním obsahu. Potom směs přecedíme a přidáme sirup který jsme si vytvořili takto: smícháme 400 ml vody a 500 g cukru. Promícháme a nalijeme do lahví.

Ingredience

- 25 zelených vlašských ořechů
- 4 ks hřebíčku
- 1 lžíce pomerančové kůry
- 1 lžíce citronové kůry
- troška celé skořice
- 500 g cukru krupice
- 650 ml vody
- 750 ml čistého lihu

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Nápoje a koktejly

