

Anýzový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krystal 400 g
- anýz 20 g
- voda 0.5 l
- vodka 0.3 l
- citrónová šťáva 4 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do 0,3 l vodky hodíme anýz a necháme 14 dní louhovat, občas promícháme
2. Anýzovou vodku přecedíme
3. Vodu povaříme s cukrem, až se rozpustí, necháme vychladit
4. Cukrový sirup smícháme s anýzovou vodkou, přidáme 3-4 lžíce citrónové šťávy, zamícháme a můžeme konzumovat.