

Bylinkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hnědý kardiiový cukr 200 g
- vodka 0.7 l
- sušený heřmánek 1 lžíce
- šalvěj 3 snítka
- bazalka 2 snítka
- levandule 3 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Čerstvé bylinky propláchneme pod studenou tekoucí vodou, osušíme je ubrouskem, příliš hrubé stonky odstraníme
2. Do čisté karafy nebo láhve vložíme připravené bylinky a kandovaný cukr a zalijeme je alkoholem
3. Nádobu dobře uzavřeme, obsah protřepeme a necháme stát na slunném, ale ne příliš teplém místě a to asi 6-8 týdnů, nejméně 2x týdně je třeba obsah nádoby promíchat (protřepat)
4. Likér přecedíme přes čisté plátýnko a nalijeme zpět do důkladně vymyté nádoby
5. Likér podáváme dobře vychlazený.

Poznámka:

levandule - lístky