

Višňový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Cukr 1 kg
- Pálenka 1 l
- Vanilka 1 ks
- Skořice vcelku 1 ks
- Višně 1 kg
- Citrónová kůra 1 ks
- Hřebíček 8 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Omyjeme višně, necháme je okapat a oschnout. Poté je začneme klást do velké okurkové sklenice - nejlépe 3l. Z višní klademe vrstvy a každou zasypeme cukrem a postupně přidáváme i koření.

Nakonec vše zalijeme pálenkou a vodou. Nádobu uzavřeme a asi 6 týdnů necháme v teplé místnosti stát. Získaný likér přefiltrujeme a rozlijeme do menších lahví.