

Bezinkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bezinkové plody 2 l
- voda 1 l
- cukr krupice 1 kg
- cukr vanilkový 2 ks
- citronová šťáva 2 lžíce
- hřebíček 4 ks
- svitek skořice 1 ks
- celý badyán 1 ks
- rum 500 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bezinkové plody (již bez stopek) rozmačkáme a zalijeme litrem vody. Společně vše svaříme a potom přecedíme přes plátno.

Přidáme cukr, citronovou šťávu, hřebíček, skořici a badyán. Šťávu s kořením společně povaříme 5-10 minut. Po vychladnutí přilijeme rum. Likér plníme do čistých láhví a dobře uzavřeme.

Poznámka:

Tento likér pomáhá při kašli i při revmatizmu.