

Limoncello

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vodka 250 ml
- Citron 4 ks
- Cukr 200 g
- Voda 150 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tento domácí likér můžete použít nejen k pití, ale i k pečení.

Nastrouhejte žlutou část citronů a zalijte je vodkou. Nechte alespoň dva dny odležet, nejlépe však déle (max. však 14 dní). Po uplynutí této doby zcedte vodu (pokud možno přes kávový filtr) do prázdné nádoby.

V menším hrnci rozpusťte cukr s vodou, pak přidejte citronovou šťávu ze 4 citronů. NEPOUŽÍVEJTE citronku! Pokud použijete kupovanou citronovou šťávu, použijte 100% nedělanou z koncentrátu.

Celkové množství šťávy by mělo být okolo 150 ml. Přilijte k sirupu a nechte 3 minuty vařit.

Nemíchejte. Podle chuti můžete přidat cukr nebo šťávu. Pokud chcete likér trochu slabší, použijte i více vody. Směs nechte vychladnout a pak vmíchejte k vodce.

Naplňte láhev a skladujte v temnu až 40 dní nebo v lednici. Celkové množství by mělo být okolo půl litru.