

Vanilkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vanilkový lusk 2 ks
- Lih 1 l
- Cukr 1 kg
- Červený breton 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

2 lusky vanilky namočíme na 4 dny do 1 l čistého lihu. (sklenice budiž dobře přikryta.) Pak si uvaříme v 3/4 - 1 litru vody 1 kg cukru na nitku 15 minut. Do vychladlého cukru přefiltrujeme vanilku s lihem. Hotový likér obarvíme na červeno červeným bretonem (3 kapky), nalijeme do láhví, zazátkujeme, zapečetíme a uschováme.